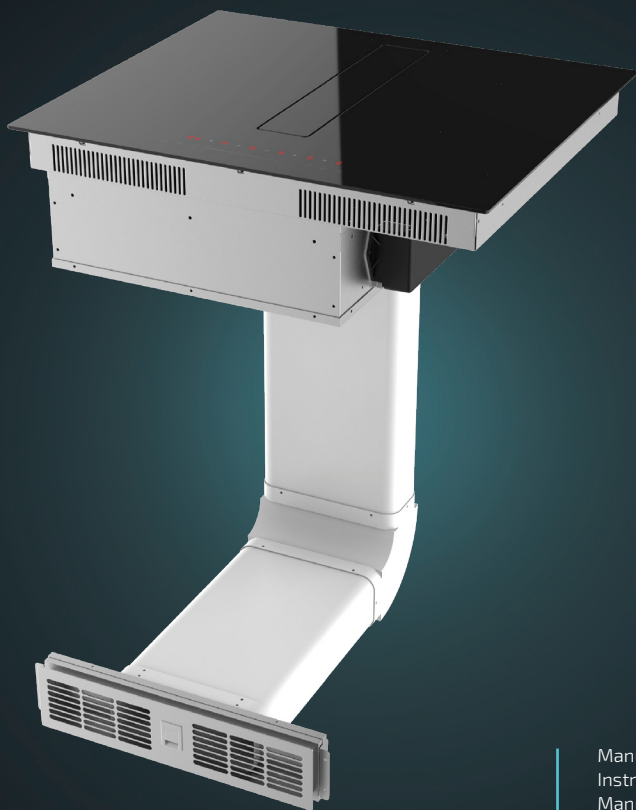


cecotec

BOLERO SQUAD IH 4200 FULLFLEX

BOLERO SQUAD IH 4200 FULLFLEX SHIELDGLASS

Placa de inducción con campana integrada / Induction hob with integrated extractor hood



bolero

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'instruccions
Használati utasítás

تمام يلى عتلى لىلى

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	5
2. Antes de usar	5
3. Instalación	6
4. Funcionamiento	12
5. Limpieza y mantenimiento	17
6. Resolución de problemas	20
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	22
8. Copyright	22
9. Declaración UE de conformidad simplificada	22

INDEX

1. Parts and components	23
2. Before use	23
3. Installation	24
4. Operation	29
5. Cleaning and maintenance	34
6. Troubleshooting	36
7. Recycling of electrical and electronic equipment	38
8. Copyright	38
9. Simplified EU Declaration of Conformity	39

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	40
2. Avant utilisation	40
3. Installation	41
4. Fonctionnement	47
5. Nettoyage et entretien	52
6. Résolution de problèmes	55
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	57
8. Copyright	57
9. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	57

INHALT

1. Teile und Komponenten	58
2. Vor dem Gebrauch	58
3. Montage	59
4. Bedienung	65
5. Reinigung und Wartung	70
6. Problemebehebung	73
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	75
8. Copyright	76
9. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	76

INDICE

1. Parti e componenti	77
2. Prima dell'uso	77
3. Installazione	78
4. Funzionamento	84
5. Pulizia e manutenzione	88
6. Risoluzione dei problemi	91
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	93
8. Copyright	94
9. Dichiarazione di conformità UE semplificata	94

ÍNDICE

1. Peças e componentes	95
2. Antes de utilizar	95
3. Instalação	96
4. Funcionamento	102
5. Limpeza e manutenção	107
6. Resolução de problemas	110
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	112
8. Direitos de autor	112
9. Declaração de conformidade simplificada da UE	112

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	113
2. Voor gebruik	113
3. Installatie	114
4. Bediening	120
5. Reiniging en onderhoud	125
6. Probleemoplossing	128
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	130
8. Copyright	130
9. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	130

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	131
2. Przed użyciem	131
3. Instalacja	132
4. Działanie	138
5. Czyszczenie i konserwacja	143
6. Rozwiązywanie problemów	146
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	148
8. Prawa autorskie	148
9. Uproszczona deklaracja zgodności UE	148

INDEX

1. Součásti a komponenty	149
2. Před použitím	149
3. Instalace	150
4. Provoz	155
5. Čištění a údržba	160
6. Řešení problémů	163
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	164
8. Autorská práva	165
9. Zjednodušené prohlášení EU o shodě	165

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	166
2. Kullanmadan önce	166
3. Kurulum	167
4. Operasyon	172
5. Temizlik ve bakım	177
6. Problem çözme	180
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	182
8. Telif Hakkı	182
9. Basitleştirilmiş AB Uygunluk Beyanı	182

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	183
2. Πριν από τη χρήση	183
3. Εγκατάσταση	184
4. Λειτουργία	190
5. Καθαρισμός και συντήρηση	195
6. Επίλυση προβλημάτων	198
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού	201
8. Πνευματικά δικαιώματα	201
9. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ	201

ÍNDEX

1. Peces i components	202
2. Abans de fer servir	202
3. Instal·lació	203
4. Funcionament	209
5. Neteja i manteniment	213
6. Resolució de problemes	216
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	218
8. Copyright	218
9. Declaració UE de conformitat simplificada	219

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	220
2. Használat előtt	220
3. Telepítés	221
4. Működés	227
5. Tisztítás és karbantartás	231
6. Problémamegoldás	234
7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahaznosítása	236
8. Szerzői jog	237
9. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	237

سرفيف

1. تانوكفلم او عاج آل	238
2. مادخيتسال لبق	238
3. تيبيشتل	239
4. لي غشتل	244
5. قن ايصل او فيظنتل	248
6. تالكشمل ل ح	251
7. فينورتكفلال او في ئابركفل تادعمل ريودت تداع	252
8. رشنل او عبطل قوق ح	252
9. يبوروال دا ح تال طس بمل قوباطم نال ع	253

NOTA

EU01_110318_Bolero Squad IH 4200 FullFlex
EU01_110513_Bolero Squad IH 4200 FullFlex ShieldGlass

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

زاهج ابل فصاخلا ةيجم ربللا تاميل عتلا تاري غتم عيمج عىل ع قبطن ي و اماع ليلدلا • يبرع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Selector y pantalla de potencia de la zona de cocción delantera izquierda.
2. Selector y pantalla de potencia de la zona de cocción trasera izquierda.
3. Selector y pantalla de velocidad del extractor.
4. Selector y pantalla de potencia de la zona de cocción trasera derecha.
5. Selector y pantalla de potencia de la zona de cocción delantera derecha.
6. Función Booster: Aumenta la potencia de una zona de cocción al máximo de forma inmediata.
7. KidLock: Desactiva el panel de control para evitar un uso accidental.
8. Función Puente (lado izquierdo): Combina las dos zonas de cocción izquierdas para crear una única zona de gran tamaño.
9. Control deslizante de potencia: Permite ajustar el nivel de potencia de las zonas de cocción y la velocidad del extractor.
10. Función Puente (lado derecho): Combina las dos zonas de cocción derechas para crear una única zona de gran tamaño.
11. Temporizador: Permite programar el tiempo de cocción para las zonas o el tiempo de funcionamiento del extractor.
12. Botón de encendido/apagado.

Nota:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja:

- Placa de inducción con campana integrada

- Manual de Usuario
- Kit de Montaje
- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. INSTALACIÓN

Normas de Instalación

El aparato puede utilizarse en modo de extracción de aire (fig. 2) o de recirculación de aire (fig. 3).

Durante la instalación, tenga en cuenta estas indicaciones. Respete las normativas vigentes y las del proveedor local de electricidad y gas.

Funcionamiento con extracción de aire

Fig. 2

El aire de admisión se limpia mediante el filtro de grasa y se expulsa al exterior a través de un sistema de conductos. El aire no debe ventilarse a través de una chimenea que se utilice para gases de combustión de dispositivos de gas u otros combustibles (no aplica a unidades con tecnología de recirculación de aire).

- Si el aire de extracción se dirige a una chimenea o conducto fuera de operación, debe obtenerse el consentimiento del personal competente.
- Si el aire de extracción se dirige a través de la pared exterior, debe usarse un conducto cuyo ancho sea igual a su grosor.

Montaje seguro

ADVERTENCIA - ¡Riesgo de intoxicación!

Los gases de combustión recirculados pueden causar intoxicación. Las fuentes de calor dependientes del aire de la habitación (por ejemplo, calentadores de gas, petróleo, leña o carbón) toman aire de combustión del espacio donde están instaladas y conducen los gases al exterior. En combinación con una campana extractora, se extrae aire de la cocina y de habitaciones adyacentes. Fig. 4

- Asegure un suministro de aire suficiente al usar el aparato en modo de extracción de aire y con una fuente de calor dependiente del aire de la habitación.
- La operación sin riesgos es posible solo cuando el vacío en el espacio de instalación de la fuente de calor no supera los 4 Pa (0.04 mbar). Esto se logra cuando el aire necesario para la combustión puede circular por aberturas, como puertas o ventanas, en combinación con una unidad de suministro/extracción de aire u otros medios técnicos.
- Consulte siempre con personal especializado para evaluar la ventilación del hogar y proponer medidas adecuadas.

- Si el aparato opera exclusivamente en modo de recirculación de aire, la operación es posible sin restricciones.
- No descargue el aire de desecho en una chimenea o conducto en operación.
- No descargue el aire de desecho en una columna utilizada para ventilar una habitación con chimenea.
- Si el aire de extracción debe dirigirse a una chimenea o conducto de gases de combustión fuera de operación, obtenga el consentimiento del personal especializado competente.

ADVERTENCIA - ¡Riesgo de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros pueden incendiarse.

- Observe las distancias de seguridad preestablecidas para evitar acumulación de calor.
- Preste atención a la información sobre sus dispositivos de cocción. Si las instrucciones de instalación indican una distancia diferente, considere siempre la mayor distancia.
- Nunca trabaje con llamas abiertas cerca del aparato.

ADVERTENCIA - ¡Riesgo de lesiones!

Algunos componentes dentro del aparato pueden tener bordes afilados.

- Use guantes de protección. Si el aparato no está bien asegurado, puede caer. Todos los sujetadores deben instalarse firmemente.
- No realice cambios en la estructura eléctrica o mecánica.
- La cubierta del filtro puede vibrar.
- Abra la cubierta del filtro lentamente. Sostenga la cubierta firmemente hasta que deje de balancearse. Cierre la cubierta lentamente.

ADVERTENCIA - ¡Riesgo de choque eléctrico!

Componentes afilados dentro del aparato pueden dañar el cable de conexión.

- No doble ni bloquee el cable de conexión.
- Las instalaciones incorrectas son peligrosas. El aparato solo debe instalarse cuando se cumplan los datos de la placa técnica.
- El aparato solo debe conectarse a una toma de corriente alterna con puesta a tierra correctamente instalada.
- El sistema de protección de la alimentación eléctrica del edificio debe estar correctamente instalado.
- No conecte el aparato a otra fuente de conmutación, como un interruptor temporizado o sistema de control remoto.
- Si el aparato está montado, debe asegurarse el acceso libre al enchufe del cable de red. Si no es posible, se instalará un separador de fase para todos los polos en la instalación eléctrica permanente según las condiciones de las disposiciones de instalación.
- Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado.

ADVERTENCIA - ¡Riesgo de choque eléctrico!

Para conectar el aparato de manera segura a la red eléctrica, tenga en cuenta estas indicaciones:

- Debe ser posible desconectar el aparato de la red eléctrica en cualquier momento.
- El aparato solo debe conectarse a una toma con contacto de protección, instalada según regulaciones.
- El enchufe del cable de red debe ser accesible después de montar el aparato. Si esto no es posible, se instalará un separador de fase en la instalación eléctrica permanente para todos los polos según las condiciones de la categoría de sobretensión III en las regulaciones de instalación.
- La instalación eléctrica fija solo puede ser realizada por un electricista cualificado.
- Se recomienda instalar un interruptor con protección diferencial (interruptor FI) en el circuito de alimentación del aparato.
- Componentes afilados dentro del aparato pueden dañar el cable de conexión.
- No doble ni bloquee el cable de conexión.
- El aparato corresponde a la clase de protección 1. Por lo tanto, solo puede usarse con una conexión eléctrica con conductor de protección.
- Durante la instalación, el aparato no debe estar conectado a la red de suministro eléctrico.

Instalación

En las figuras 5, 6 y 7 tiene las medidas necesarias para la instalación del aparato.

Corte la superficie de trabajo según las medidas de la figura 5.

Para la instalación y uso, debe haber un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea al menos de 30 mm. Seleccione un material resistente al calor para evitar deformaciones por radiación térmica de la placa. Como se muestra a continuación (fig. 5):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 mín.

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra en la figura 6.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	30 mín.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el mueble superior debe ser de al menos 760 mm.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo esté nivelada, y que no haya elementos estructurales que interfieran con los requisitos de espacio.
- La superficie de instalación debe estar hecha de un material resistente al calor.
- Si el aparato se instala sobre un horno, el horno tenga un ventilador de enfriamiento incorporado.
- La instalación debe cumplir con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables.
- Se debe incorporar un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione desconexión total de la red eléctrica, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones locales de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos si las normas locales de cableado lo permiten).
- El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible cuando el aparato esté instalado.
- Consulte con las autoridades locales de construcción y ordenanzas si tiene dudas sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de pared alrededor del aparato.

Después de instalar el aparato, asegúrese de que:

- El cable de alimentación no sea accesible a través de puertas o cajones de armarios.
- Haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hacia la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un cajón o espacio de armario, se instale una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

Antes de colocar los soportes de fijación:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza en los controles sobresalientes de la placa.

Ajuste de la posición del soporte:

- Fije la placa a la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en la parte inferior de la placa después de la instalación. Fig. 8

Precauciones:

1. El aparato debe ser instalado por personal o técnicos cualificados. No realice la instalación por su cuenta.
2. El aparato no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador,

lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.

3. El aparato debe instalarse de manera que se garantice una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento de la mesa deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión a la red eléctrica:

Fig. 9

La placa debe conectarse a la red eléctrica solo por una persona cualificada. Antes de conectar la placa, verifique que:

1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia del aparato.
2. El voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características.
3. Las secciones del cable de alimentación puedan soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio. El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe posicionarse de manera que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.

Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier alteración debe ser realizada solo por un electricista cualificado. La conexión debe realizarse cumpliendo con la normativa relevante. El método de conexión se ilustra en la figura 9. Línea de alimentación: use 50A H07RN-F 5x2.5mm².

Instalación del kit de evacuación (no incluido)

Figura 10:

Componentes Incluidos con el producto:

1. Tapa de vidrio
2. Filtro de grasa de aluminio
3. Filtro de carbón
4. Placa de inducción con campana integrada

Componentes NO Incluidos con el producto (En Kit de evacuación):

5. Tubo de soporte curvado (90°)
6. Tubo de plástico
7. Tubo de soporte curvado (90°)
8. Tubo de plástico
9. Salida de aire
10. Filtro de carbón
11. Cubierta del conjunto del filtro de carbón

1. Retire el aparato del embalaje y adjunte el tubo de soporte curvado con 4 tornillos (M4x8).
Fig. 11

2. Incline e inserte el aparato en el gabinete y conecte el tubo según sea necesario. Fig. 12
3. Prepare el conjunto del filtro de carbón y la cubierta del conjunto del filtro de carbón. Fig. 13
4. Instale el conjunto del filtro de carbón en el orificio del zócalo ubicado en la base del mueble de cocina y fíjelo con 4 tornillos (ST3.5 x 10). Fig. 14
5. Conecte el tubo y el adaptador con los tornillos (ST3.5 x 10). Ajuste el tubo de PVC cortándolo según las dimensiones del armario. Fig. 15
6. Puede añadir un adaptador para cambiar la salida a izquierda o derecha, como se muestra en la figura 16.

Cómo liberar aceite/agua

Retire el tapón del colector de grasa ubicado debajo y drene el contenido en un recipiente. Fig. 17

Cómo extraer y reinstalar el kit de filtro de carbón

Fig. 18

1. Desconecte la campana y abra la tapa inferior del alojamiento de filtros (a).
2. Sujete la lengüeta y gire el filtro en sentido antihorario para desbloquearlo (c).
3. Tire del filtro hacia abajo y retíralo; repita con el segundo si lo hay (b).
4. Inserte el filtro alineando pestañas y ranuras del soporte (d).
5. Gírelo en sentido horario hasta que quede bloqueado y firme (c).
6. Cierre la tapa y compruebe que no haya holguras ni ruidos anómalos (d).

Selección del utensilio de cocina adecuado

- **Menaje para Inducción:** Use utensilios con base apta para inducción; busque el símbolo de inducción en el empaque o la base.
- **Prueba del Imán:** Si un imán se adhiere a la base, es apto para inducción.
- **Sin Imán:** Llena el utensilio de cocina con agua; si no parpadea "U" y el agua caliente, es apta.
- **Materiales No Aptos:** Acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.
- **Base de los utensilios de cocina:** Debe ser lisa, plana y del mismo tamaño que la zona de cocción.
- **Tamaño del Menaje:** Use utensilios del mismo diámetro que la zona; si es más grande, la eficiencia es óptima.
- **Manipulación:** Levante las ollas, no las deslice para evitar rayar el vidrio.

Dimensiones de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción se adaptan al diámetro de los utensilios de cocina, pero deben tener un diámetro mínimo adecuado. Coloque siempre el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción para una mejor eficiencia.

Zona de cocción	Mínimo (mm)
190 mm	160
Zona FullFlex	200

4. FUNCIONAMIENTO

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto; no es necesario ejercer presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar su manejo.

Detección de recipiente

Si en la pantalla de una zona de cocción aparece "U" o "-", significa que:

- No hay ningún recipiente sobre la zona.
- El recipiente no es compatible con la inducción.
- El recipiente es demasiado pequeño o no está bien centrado.

Nota: El proceso de calentamiento no comenzará hasta que se coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción. Si no se coloca un recipiente adecuado, el dispositivo se apagará automáticamente.

Uso rápido de la placa de inducción

1. Pulse el **botón de encendido/apagado**. La placa emitirá una señal acústica y los indicadores de potencia mostrarán un guión "-". La placa se encuentra ahora en modo de espera.
2. Coloque un recipiente de cocción adecuado sobre la zona que desee utilizar. Asegúrese de que tanto la superficie de la placa como la base del recipiente estén completamente limpias y secas.
3. Pulse el selector de la zona de cocción que va a utilizar. Un indicador luminoso junto al selector parpadeará para señalar que la zona ha sido seleccionada.
4. Utilice el **control deslizante de potencia** para seleccionar el nivel de cocción deseado.

Nota:

- Si no se selecciona un nivel de potencia en el plazo de un minuto, el dispositivo se apagará automáticamente. En tal caso, comience de nuevo desde el paso 1.
- Puede ajustar el nivel de potencia en cualquier momento durante el proceso de cocción.

Uso del extractor integrado

- Pulse el **selector de velocidad del extractor** para encenderlo. Deslice el dedo por el **control deslizante de potencia** para seleccionar el nivel de velocidad.
- **Función Booster (B):** Para una extracción de máxima potencia, puede activar la función Booster (B). Si se selecciona la función Booster (B), el extractor volverá automáticamente a la velocidad 7 tras 5 minutos de funcionamiento.
- **Modo automático:** Con la placa en modo de espera, mantenga pulsado el **selector de velocidad del extractor** durante 5 segundos. Aparecerá un punto "." en la pantalla del extractor, indicando que el modo automático está activado. En este modo, la velocidad del extractor se ajustará automáticamente en función de la potencia seleccionada en las zonas de cocción. Para desactivar esta función, vuelva a mantener pulsado el mismo selector durante 5 segundos.

Finalizar el proceso de cocción

1. Para apagar una zona de cocción, selecciónela pulsando su selector correspondiente.
2. Deslice el dedo por el **control deslizante de potencia** completamente hacia la izquierda hasta que en la pantalla de potencia aparezca un "0".
3. Para apagar la placa por completo, pulse el **botón de encendido/apagado**.
4. **Indicador de calor residual (H):** Si en la pantalla de una zona de cocción aparece una "H", significa que la superficie todavía está caliente y existe riesgo de quemaduras. No toque la zona hasta que el indicador desaparezca. Puede aprovechar el calor residual para mantener calientes los alimentos y ahorrar energía.

Funciones de seguridad y automáticas

- **KidLock (bloqueo para niños):** Para activarlo, pulse el **botón KidLock**. En la pantalla aparecerá "Lo" (Locked). Todos los controles quedarán desactivados, excepto el botón de encendido/apagado. Para desactivarlo, asegúrese de que la placa está encendida y mantenga pulsado de nuevo el **botón KidLock**.
- **Detección de objetos pequeños:** Si se dejan sobre la placa objetos metálicos pequeños no aptos para cocinar (cubiertos, llaves) o se utiliza un recipiente no válido, la placa pasará a modo de espera tras un minuto. El ventilador de refrigeración interno seguirá funcionando durante ese minuto.
- **Apagado automático:** Si se olvida de apagar una zona de cocción, esta se desactivará automáticamente tras un tiempo predefinido que depende del nivel de potencia seleccionado:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo (h)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Temporizador

El temporizador puede utilizarse de dos maneras:

- Para que solo una zona de cocción se apague después de transcurrido el tiempo programado.
- Para establecer un tiempo entre "00" y "99" minutos.

Temporizador para una sola zona

1. Seleccionar Zona: Toque la zona de cocción para la que desea establecer el temporizador.
 2. Activar Temporizador: Presione el icono táctil del temporizador. La pantalla mostrará dos dígitos parpadeando.
 3. Ajustar Tiempo: Deslice el control para seleccionar el tiempo deseado. Por ejemplo, para 30 minutos, ajuste el primer dígito a "3", pulse el botón temporizador, y ajuste el segundo dígito a "0" y pulse el botón temporizador.
 4. Confirmar: Una vez ajustado, el temporizador comenzará la cuenta atrás automáticamente.
 5. Cuando se activa el temporizador, la cuenta atrás comienza inmediatamente. El tiempo restante se muestra en la pantalla y el indicador del temporizador parpadea cada 5 segundos. El punto rojo situado junto al indicador de encendido se ilumina, lo que indica que se ha seleccionado la placa correspondiente.
 6. Cuando el temporizador de la placa llega a su fin, la zona correspondiente se apaga automáticamente y en la pantalla aparece «H». Las demás placas seguirán funcionando si se han encendido antes.
- Si dos dígitos parpadean en la configuración del temporizador y desliza el dedo por el control deslizante de izquierda a derecha, el tiempo aumentará en 10 minutos. Deslizar el control deslizante de derecha a izquierda disminuirá el tiempo en 10 minutos.
 - Cuando un dígito parpadea en la configuración del temporizador y desliza el dedo por el control deslizante de izquierda a derecha, el tiempo aumentará en 1 minuto. Deslizar el control deslizante de derecha a izquierda disminuirá el tiempo en 1 minuto.
 - Si la configuración del tiempo supera "99", el temporizador comenzará automáticamente de nuevo en "00". Al llegar a "00", la configuración del temporizador se cancela. "-" se muestra en la pantalla. Presione el botón del temporizador para cancelar el temporizador directamente.

Temporizador para varias zonas

1. Si ajusta el Temporizador a más de una zona de cocción, el tiempo más corto siempre se mostrará en la pantalla (ejemplo: zona 1 ajustada a 3 minutos; zona 2 ajustada a 6 minutos; la pantalla del Temporizador muestra "3").

Nota: Se iluminará un punto rojo junto al indicador de potencia para indicar que el Temporizador está mostrando el ajuste de tiempo de esta zona de cocción.

2. Si desea visualizar el ajuste del Temporizador para otras zonas de cocción, presione la zona correspondiente en la selección de zonas de cocción. La pantalla mostrará entonces el tiempo restante hasta que expire la cuenta regresiva.

3. Cuando el Temporizador de una zona de cocción ha expirado, la zona correspondiente se apaga automáticamente y se muestra "H" en la pantalla.

Nota: Si desea cambiar el tiempo hasta que una zona de cocción se apague automáticamente después de haber configurado el Temporizador, debe comenzar de nuevo desde el paso 1.

Zona Full Flex

Esta función se utiliza cuando una sola zona de cocción no es suficiente para calentar adecuadamente el utensilio de cocina. Para activar la función Puente, pulse el botón función puente del lado que desee (izquierdo o derecho).

Si es necesario, las cuatro zonas pueden usarse de forma independiente o combinarse en dos zonas grandes (lado izquierdo y lado derecho). En este caso, hay dos inductores que operan de forma independiente. Durante el funcionamiento de la zona FullFlex, solo se activa el área donde se coloca el recipiente. Si se necesita más de una zona de cocción para colocar el recipiente, colóquelo comenzando desde el borde superior o inferior de la zona de calentamiento libre. Fig. 19

Las zonas de cocción delantera y trasera (cada una con dos inductores) pueden usarse de forma independiente. Ajuste el nivel de calentamiento requerido para cada zona de cocción por separado. Use solo un recipiente para cada zona de cocción. Fig. 20

Recomendaciones

Coloque los utensilios de cocina en un solo lado (izquierdo o derecho) de la superficie de cocción. No los coloque de manera que cubran ambos lados a la vez, ya que esto podría impedir que las zonas de cocción se activen correctamente y afectar el resultado de la cocción. Fig. 21

Uso de la función FullFlex

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Toque el botón de la función puente (lado izquierdo/lado derecho); el indicador junto al botón de la función puente se iluminará, y el indicador junto a la pantalla de la zona correspondiente parpadeará.
3. Deslice el Control deslizante de potencia para ajustar el nivel de potencia de 0 a 8 durante el parpadeo.
4. Si desea ajustar el nivel de potencia después del parpadeo, debe repetir desde el paso 2.
5. Si desea cancelar la función Puente, debe tocar el botón de la función Puente (lado izquierdo/lado derecho) y deslizar el Control deslizante de potencia a 0.

Restricciones al usar la función Booster (P)

Toda la placa tiene una potencia máxima. Cuando la función Booster está habilitada y no debe exceder la potencia máxima, el control electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.

Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar este aparato.

Protección contra desbordamiento de líquido

Cuando se derraman alrededor de 140 mL de líquido sobre el panel de control y permanecen sobre más de 3 botones durante unos 10 segundos, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Guías de cocción

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza alta potencia. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente, lo que representa un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos lleguen a ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a una configuración alta y reduzca el ajuste cuando los alimentos estén calientes.
- El hervor lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción.
- Los ajustes a continuación son solo guías. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos sus utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

Ajustes de calor

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los utensilios de cocina que utilice y la cantidad de comida que vaya a cocinar. Pruebe con la placa de inducción hasta encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

Niveles de potencia	Usos Recomendados
1-2	Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente Hervor suave Calentamiento lento
3-4	Recalentar Hervor rápido Cocinar arroz
5-6	Tortitas

7-8	Fritura breve Cocinar pasta
9	Saltear Sellar Llevar la sopa a ebullición Hervir agua

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para asegurar el funcionamiento óptimo de la unidad a largo plazo, es importante realizar una limpieza y cuidado adecuados.

Productos de limpieza

¡ATENCIÓN! Los agentes de limpieza inapropiados pueden dañar la superficie del aparato. No use agentes de limpieza afilados o abrasivos, productos con alto contenido de alcohol, use esponjas de alambre o esponjas duras.

Use limpiadores de vidrio, raspadores de vidrio o productos para cuidado de acero inoxidable solo si están recomendados para el componente específico.

Limpieza de la unidad

¡ADVERTENCIA! - Peligro de explosión: Detergentes fuertemente alcalinos o ácidos pueden causar explosiones con partes de aluminio dentro del lavavajillas.

¡ADVERTENCIA! - Peligro de choque eléctrico. Apague y desenchufe la placa antes de limpiar. No use limpiadores a presión o vapor.

¡ADVERTENCIA! - Riesgo de quemaduras. La unidad se calienta durante el uso. Deje enfriar antes de limpiar.

¡ADVERTENCIA! - Riesgo de lesiones. Componentes internos pueden tener bordes afilados. Limpie cuidadosamente el interior.

Limpie según la superficie:

- Acero inoxidable: esponja y solución de agua caliente con detergente, limpiando en dirección del lijado.
- Superficies pintadas: esponja y solución de agua caliente con detergente.
- Aluminio y plástico: paño suave y limpiador de vidrio.
- Vidrio: paño suave y limpiador de vidrio.

Limpieza de los elementos de control

¡ADVERTENCIA! - Peligro de choque eléctrico. La entrada de humedad puede causar un choque eléctrico. No use esponjas húmedas.

1. Siga las instrucciones sobre productos de limpieza.

2. Limpie con una esponja húmeda y solución de detergente caliente.
3. Seque con un paño suave.

Limpieza manual del filtro de grasa

Los filtros de grasa retienen partículas de grasa del vapor de cocina. Limpiarlos regularmente asegura una alta capacidad de filtrado.

¡ADVERTENCIA! - Riesgo de incendio. Los depósitos de grasa pueden incendiarse.

1. Siga las instrucciones sobre productos de limpieza.
2. Remoje los filtros en una solución de detergente caliente. Use un producto especial para disolver grasa si es necesario.
3. Enjuague bien los filtros.
4. Deje secar los filtros. Asegúrese de que están completamente secos antes de instalarlos de nuevo.

Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas

- ¡ATENCIÓN! Los filtros pueden dañarse si se aplastan. No los aplaste.
 - Nota: Lavar los filtros en el lavavajillas puede causar decoloración, sin embargo, esto no afecta a su funcionamiento.
1. Siga las instrucciones sobre productos de limpieza.
 2. Coloque los filtros en el lavavajillas. No lave filtros con depósitos persistentes de suciedad en el lavavajillas.
 3. Encienda el lavavajillas, seleccionando la temperatura máxima de 70 °C.
 4. Deje secar los filtros. Asegúrese de que están completamente secos antes de instalarlos de nuevo.

Riesgos para la salud

- Esta unidad cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Personas con marcapasos u otros implantes eléctricos deben consultar a su médico antes de usar el aparato.

¡PRECAUCIÓN! - Riesgo de quemaduras. Durante el uso, las partes accesibles pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción. Las asas y los mangos de los utensilios de cocina pueden calentarse. No las toque y asegúrese de que estén fuera del alcance de los niños.

¡ADVERTENCIA! - Riesgo de lesiones. La hoja de un raspador de placa es afilada. Úselo con precaución y guárdelo con la cubierta de seguridad puesta, fuera del alcance de los niños.

Tipo de suciedad: Suciedad cotidiana sobre el vidrio (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el vidrio)

Procedimiento de limpieza:

1. Asegúrese de que la placa esté apagada.

2. Aplique un limpiador específico para placas mientras el vidrio esté templado (no caliente).
3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina.

Importante:

- Cuando se corta la alimentación de la placa, no aparece la indicación de superficie caliente, pero la zona de cocción puede seguir caliente. Extreme las precauciones.
- Estropajos muy abrasivos, algunos estropajos de nailon y limpiadores agresivos o abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para confirmar la idoneidad del limpiador o estropajo.
- No deje residuos de limpiador sobre la placa. El vidrio puede mancharse.

Tipo de suciedad: Hervidos, fundidos y derrames azucarados calientes sobre el vidrio

Procedimiento de limpieza: Retire los residuos inmediatamente con una espátula plana, espátula tipo paleta o rascador con cuchilla apto para placas de inducción de vidrio. Las superficies de las zonas de cocción pueden estar muy calientes.

1. Asegúrese de que la placa esté apagada.
2. Sujete la cuchilla o utensilio con un ángulo de 30° y arrastre la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa.
3. Retire la suciedad o el derrame con un paño o papel de cocina.
4. Repita los pasos 2 a 3 del apartado anterior.

Importante:

- Elimine lo antes posible las manchas producidas por fundidos y alimentos o derrames azucarados. Si se enfrían sobre el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie.
- Riesgo de corte. Con la tapa de seguridad retraída, la cuchilla del rascador es extremadamente afilada. Úsela con máxima precaución y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Tipo de suciedad: Derrames de líquidos sobre los controles táctiles

Procedimiento de limpieza:


1. Asegúrese de que la placa esté apagada.
2. Absorba el derrame.
3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio ligeramente humedecido.
4. Seque completamente el área con papel de cocina.

Importante:

La placa puede emitir pitidos y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Seque por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.


6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
La placa de inducción no se enciende.	Falta de alimentación eléctrica.	Verifique que la placa esté conectada y encendida. Compruebe el suministro eléctrico de la vivienda/área. Si todo es correcto y el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
Los controles táctiles no responden.	Controles bloqueados (KidLock activo).	Desactive la función KidLock según el procedimiento indicado en este manual.
Los controles táctiles son difíciles de usar.	Película fina de agua sobre los controles; uso de la punta del dedo en lugar de la yema.	Seque completamente el área de los controles y utilice la yema del dedo.
El vidrio se está rayando.	Menaje con bordes rugosos; uso de estropajos o limpiadores inadecuados/abrasivos.	Utilice menaje con bases planas y lisas.
Algunas ollas emiten chasquidos o clics.	Construcción de los utensilios de cocina (capas de metales que vibran de forma diferente).	Comportamiento normal de los utensilios de cocina. No indica avería.
La placa de inducción emite un zumbido a potencia alta.	Propio de la tecnología de inducción.	Comportamiento normal. El ruido disminuye o desaparece al reducir el nivel con el Control deslizante de potencia.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Funcionamiento del ventilador de refrigeración para proteger la electrónica; puede continuar tras apagar la placa.	Comportamiento normal. No requiere acción. No corte la alimentación desde la pared mientras el ventilador esté en marcha.

Los recipientes no se calientan y aparece el icono  en pantalla.	El utensilio de cocina no es apto para inducción; base demasiado pequeña para la zona de cocción; recipiente mal centrado.	Utilice utensilios de cocina apto para inducción. Centre el recipiente y verifique que el diámetro de la base se ajusta al de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (habitualmente alterna letras y uno o dos dígitos en la pantalla del Temporizador).	Avería técnica.	Anote el código (letras y números). Desconecte la alimentación desde el interruptor o toma de pared. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec. No intente desmontar el aparato.

Códigos de error

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de error correspondientes:

Código de error	Descripción
	No hay utensilio de cocina o el utensilio de cocina no es adecuado. Coloque un utensilio de cocina apropiad.
F3	Cortocircuito del sensor de temperatura de la bobina de inducción o ebullición en seco de la olla.
F4	Sensor de temperatura de la bobina de inducción en circuito abierto (desconectado). Detección con retraso de 2 minutos al iniciar.
E3	Cortocircuito del sensor de temperatura del IGBT, fallo del ventilador o salida de aire bloqueada.
E4	Sensor de temperatura del IGBT en circuito abierto (desconectado) o dañado.
E1	Tensión de alimentación anómala. Tensión alta (por encima de 270±10 V).
E2	Tensión de alimentación anómala. Tensión baja (por debajo de 90±10 V).
E5	El sensor de temperatura de la bobina de inducción no detecta cambios de temperatura.
E7	Cable plano (cinta) entre la placa de visualización y la placa principal desconectado o placa principal dañada.

No desmonte el aparato por su cuenta para evitar cualquier peligro y daños en el aparato.

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA



Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección

web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Front left cooking zone power knob and display.
2. Rear left cooking zone power knob and display.
3. Extractor speed knob and display.
4. Rear right cooking zone power knob and display.
5. Front right cooking zone power knob and display.
6. Booster function: Increases the power of a cooking zone to the maximum immediately.
7. KidLock: Disables the control panel to prevent accidental use.
8. Bridge function (left side): Combines the two left cooking zones to create a single large cooking zone.
9. Touch power slider: Allows you to adjust the power level of the cooking zones and the speed of the extractor fan.
10. Bridge function (right side): Combines the two right cooking zones to create a single large cooking zone.
11. Timer: Allows you to programme the cooking time for the zones or the operating time of the extractor.
12. Power button.

Note:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content:

- Induction hob with integrated hood
- Instruction manual
- Assembly kit

- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. INSTALLATION

Installation Rules

The unit can be used in air extraction mode (fig. 2) or air recirculation mode (fig. 3). During installation, please observe the following instructions. Observe the regulations in force and those of the local electricity and gas supplier.

Air extraction operation

Fig. 2

The intake air is cleaned by the grease filter and exhausted to the outside through a duct system. Air must not be vented through a chimney that is used for flue gases from gas or other fuel devices (does not apply to units with air recirculation technology).

- If exhaust air is directed to an out-of-operation stack or duct, the consent of competent personnel must be obtained.
- If the exhaust air is directed through the outside wall, a duct whose width is equal to its thickness should be used.

Secure mounting

WARNING - Risk of poisoning!

Recirculated flue gases can cause intoxication. Room air-dependent heat sources (e.g., gas, oil, wood or coal heaters) take combustion air from the space where they are installed and conduct the gases to the outside. In combination with an extractor hood, air is extracted from the kitchen and adjacent rooms. Fig. 4

- Ensure a sufficient air supply when using the unit in exhaust air mode and with a heat source dependent on the room air.
- Safe operation is possible only when the vacuum in the installation space of the heat source does not exceed 4 Pa (0.04 mbar). This is achieved when the air required for combustion can circulate through openings, such as doors or windows, in combination with an air supply/exhaust air unit or other technical means.
- Always consult with specialized personnel to evaluate the ventilation of the home and propose appropriate measures.
- If the appliance operates exclusively in air recirculation mode, operation is possible without restrictions.
- Do not discharge waste air into an operating chimney or duct.
- Do not discharge waste air into a column used to ventilate a room with a fireplace.
- If the exhaust air is to be directed to an out-of-operation chimney or flue, obtain the consent of competent specialist personnel.

WARNING - Risk of fire!

Grease deposits in the filters can catch fire.

- Observe the pre-established safety distances to avoid heat build-up.
- Pay attention to the information on your cooking devices. If the installation instructions indicate a different distance, always consider the greater distance.
- Never work with open flames near the appliance.

WARNING - Risk of injury!

Some components inside the device may have sharp edges.

- Wear protective gloves. If the device is not properly secured, it may fall. All fasteners must be installed securely.
- Do not make any changes to the electrical or mechanical structure.
- The filter cover may vibrate.
- Open the filter cover slowly. Hold the cover firmly until it stops rocking. Close the cover slowly.

WARNING - Risk of electric shock!

Sharp components inside the device can damage the connection cable.

- Do not bend or block the connection cable.
- Incorrect installations are dangerous. The device must only be installed when the data on the rating plate are complied with.
- The appliance should only be connected to a properly installed earthed AC socket.
- The building's power protection system must be properly installed.
- Do not connect the appliance to another switching source, such as a timer switch or remote control system.
- If the device is mounted, free access to the mains cable plug must be ensured. If this is not possible, a phase separator for all poles shall be installed in the permanent electrical installation according to the conditions of the installation provisions.
- When positioning the appliance, make sure that the power cord is not trapped or damaged.

WARNING - Risk of electric shock!

To connect the device safely to the mains, please observe the following instructions:

- It must be possible to disconnect the device from the mains at any time.
- The device must only be connected to a socket with a protective contact, installed according to regulations.
- The mains cable plug must be accessible after installation. If this is not possible, a phase separator shall be installed in the permanent electrical installation for all poles according to the conditions of overvoltage category III in the installation regulations.
- The fixed electrical installation may only be carried out by a qualified electrician.
- It is recommended to install a circuit breaker with differential protection (FI circuit breaker) in the power supply circuit of the appliance.

- Sharp components inside the device can damage the connection cable.
- Do not bend or block the connection cable.
- The device corresponds to protection class 1. Therefore, it can only be used with an electrical connection with protective conductor.
- During installation, the device must not be connected to the mains power supply.

Installation

Figures 5, 6 and 7 show the necessary measurements for the installation of the device.

Cut the work surface according to the measurements in figure 5.

For installation and use, there must be a minimum space of 5 cm around the opening. Make sure the thickness of the worktop is at least 30 mm. Select a heat-resistant material to avoid heat radiation deformation of the plate. As shown below (fig. 5):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 min.

In any case, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlets and outlets are not blocked. Make sure the hob is in good working order. Check figure 6 for reference.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Air inlet	Air outlet 5 mm

Note: The safety distance between the hob and the cabinet above it must be at least 760 mm.

Before installing the hob, make sure that:

- The work surface is level, and there are no structural elements that interfere with the space requirements.
- The installation surface must be made of a heat-resistant material.
- If the appliance is installed over an oven, the oven must have a built-in cooling fan.
- The installation must comply with all the clearance requirements and the applicable rules and regulations.
- A suitable isolation switch providing total disconnection from the mains, mounted and positioned to comply with local wiring rules and regulations, must be incorporated.
- The isolation switch must be of an approved type and provide a contact separation of 3 mm on all poles (or on all live conductors if local wiring regulations permit).
- The isolation switch must be easily accessible when the appliance is installed.
- Check with local building and ordinance authorities if you have questions about the installation.

- Use heat-resistant, easy-to-clean finishes (such as ceramic tile) for wall surfaces around the appliance.

After installing the appliance, make sure that:

- The power cord is not accessible through cabinet doors or drawers.
- There is an adequate flow of fresh airflow from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is placed above drawers or cabinets, you must install a thermal protection barrier under the hob base.
- The isolation switch is easily accessible to the customer.

Before installing the fixing brackets:

- The appliance must be placed on a stable, level surface (use the packaging itself). Do not apply force to the protruding controls on the hob.

Adjusting the bracket position:

- Secure the hob to the worktop by screwing in 4 brackets on the underside of the hob after installation. Fig. 8

Precautions:

1. The appliance must be installed by qualified personnel or technicians. Do not perform the installation yourself.
2. The appliance should not be installed directly over a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture may damage the electronics of the hob.
3. The apparatus should be installed in such a way as to ensure better heat radiation to improve its reliability.
4. The wall and the heating zone of the table must be heat resistant.
5. To avoid any damage, the bonding layer and adhesive must be heat resistant.

Mains connection:

Fig. 9

The plate should only be connected to the mains by a qualified person. Before connecting the hob, verify that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power of the appliance.
2. The voltage corresponds to the value indicated on the nameplate.
3. The power cable cross-sections can withstand the load specified on the nameplate.

Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as they may cause overheating or fire. The power cable must not touch hot parts and must be positioned so that its temperature does not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician to see if the domestic wiring system is adequate and undisturbed. Any alterations should be performed only by a qualified electrician. The connection must be made in compliance with the relevant regulations. The connection method is shown in Figure 9. Power supply line: use 50A H07RN-F 5x2.5mm².

Installation of the evacuation kit (not included)

Figure 10:

Components included with the product:

1. Glass lid
2. Aluminium grease filter
3. Carbon filter
4. Induction hob with integrated hood

Components NOT Included with the product (In Evacuation Kit):

5. Support tube bent (90°)
 6. Plastic tube
 7. Support tube bent (90°)
 8. Plastic tube
 9. Air outlet
 10. Carbon filter
 11. Carbon filter assembly cover
1. Remove the device from the packaging and attach the curved support tube with 4 screws (M4x8). Fig. 11
 2. Tilt and insert the apparatus into the cabinet and connect the tubing as required. Fig. 12
 3. Prepare the charcoal filter assembly and charcoal filter assembly cover. Fig. 13
 4. Install the charcoal filter assembly into the socket hole located in the base of the kitchen cabinet and secure with 4 screws (ST3.5 x 10). Fig. 14
 5. Connect the tube and adapter with the screws (ST3.5 x 10). Adjust the PVC pipe by cutting it to the dimensions of the cabinet. Fig. 15
 6. You can add an adapter to change the output to left or right, as shown in Figure 16.

How to release oil/water

Remove the grease trap plug located underneath and drain the contents into a container. Fig. 17

How to remove and reinstall the carbon filter kit

Fig. 18

1. Disconnect the hood and open the lower filter housing cover (a).
2. Hold the tab and turn the filter counterclockwise to unlock it (c).
3. Pull the filter downwards and remove it; repeat with the second one if there is one (b).
4. Insert the filter by aligning the tabs and slots of the holder (d).
5. Turn it clockwise until it is locked and firm (c).
6. Close the cover and check for looseness and abnormal noises (d).

Selecting suitable cookware

- **Induction cookware:** use cookware with an induction-compatible base; look for the induction symbol on the packaging or base.
- **Magnet Test:** If a magnet adheres to the base, it is suitable for induction.
- **Without magnet:** fill the cookware with water; if «U» does not flash and the water heats up, it is suitable.
- **Unsuitable materials:** pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.
- **Cookware base:** It should be smooth, flat and the same size as the cooking area.
- **Cookware size:** use cookware with the same diameter as the zone; if larger, efficiency is optimal.
- **Handling:** Lift the pots, do not slide them to avoid scratching the glass.

Dimensions of kitchen utensils

The cooking zones are adapted to the diameter of the cooking utensils, but must have an adequate minimum diameter. Always place the cookware in the center of the cooking zone for best efficiency.

Cooking zone	Minimum (mm)
190 mm	160
FullFlex zones	200

4. OPERATION**Touch control operation**

- The controls respond to touch; no pressure is needed.
- Use the base of your finger, not the tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean and dry, and that no objects (e.g. utensils or cloths) are covering them. Even a thin film of water can make handling difficult.

Cookware detection

If «U» or «_» appears in the display of a cooking zone, it means that:

- No cookware is placed on the cooking zone.
- The vessel is not induction compatible.
- The container is too small or not properly centred.

Note: The heating process will not start until a suitable container is placed on the cooking zone. If a suitable container is not placed, the device will automatically switch off.

Quick use of the induction hob

1. Press the **power button**. The hob will emit an acoustic signal, and the power indicators will show a dash "-". The hob is now in standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone you wish to use. Make sure both the base of the cookware and cooking zone surface are clean and dry.
3. Press the knob of the cooking zone you wish to use. An indicator light next to the selector will flash to indicate that the zone has been selected.
4. Use the **power slider** to select the desired cooking level.

Note:

- If a power level is not selected within one minute, the device will automatically turn off. In this case, start again from step 1.
- The power level can be adjusted at any time during the cooking process.

Use of integrated extractor

- Press the **extractor speed selector** to turn on the extractor. Slide your finger on the **power slider** to select the speed level.
- **Booster function (B):** For maximum extraction power, you can activate the Booster function (B). If the Booster function (B) is selected, the extractor will automatically return to speed 7 after 5 minutes of operation.
- **Automatic mode:** With the plate in standby mode, press and hold the **extractor speed selector** for 5 seconds. A dot "." will appear on the extractor display, indicating that the automatic mode is activated. In this mode, the speed of the extractor will be automatically adjusted according to the power selected in the cooking zones. To deactivate this function, press and hold the same knob again for 5 seconds.

End of the cooking process

1. To turn off a cooking zone, select it by pressing the corresponding selector.
2. Slide your finger on the **power slider** all the way to the left until a "0" appears on the power display.
3. To switch off the hob completely, press the **power button**.
4. **Residual heat indicator (H):** If an "H" appears on the display of a cooking zone, it means that the surface is still hot and there is a risk of burns. Do not touch the area until the indicator disappears. You can take advantage of waste heat to keep food warm and save energy.

Safety and automatic functions

- **KidLock:** To activate it, press the **KidLock** button. The display will show "Lo" (Locked). All controls will be disabled except the on/off button. To deactivate it, make sure the hob is turned on and press and hold the **KidLock** button again.
- **Detection of small objects:** If small metal objects not suitable for cooking (cutlery, keys)

are left on the plate or an invalid container is used, the plate will go into standby mode after one minute. The internal cooling fan will continue to run for that minute.

- **Auto switch-off:** If you forget to turn off a cooking zone, it will be automatically deactivated after a predefined time depending on the selected power level:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Time (h)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Timer

The timer can be used in two ways:

- So that only one cooking zone is switched off after the programmed time has elapsed.
- To set a time between "00" and "99" minutes.

Single zone timer

1. Select zone: Touch the cooking zone for which you want to set the timer.
 2. Activate Timer: Press the timer touch icon. The display will show two digits flashing.
 3. Adjust Time: Slide the control to select the desired time. For example, for 30 minutes, set the first digit to "3", press the timer button, and set the second digit to "0" and press the timer button.
 4. Confirm: Once the timer is set, the countdown will start immediately.
 5. When the timer is activated, the countdown starts immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash every 5 seconds. The red dot next to the power indicator lights up, indicating that the corresponding plate has been selected.
 6. When the timer on the hob reaches its end, the corresponding zone is automatically turned off and "H" appears on the display. The other hobs will continue to work if they have been switched on before.
- If two digits flash in the timer setting and you slide your finger on the slider from left to right, the time will increase by 10 minutes. Sliding the slider from right to left will decrease the time by 10 minutes.
 - When a digit flashes in the timer setting and you slide your finger on the slider from left to right, the time will increase by 1 minute. Sliding the slider from right to left will decrease the time by 1 minute.
 - If the time setting exceeds "99", the timer will automatically start again at "00". When "00" is reached, the timer setting is cancelled. "-" is shown on the display. Press the timer button to cancel the timer directly.

Multi-zone timer

1. If you set the Timer for more than one cooking zone, the shortest time will always be shown on the display (example: zone 1 set to 3 minutes; zone 2 set to 6 minutes; the Timer display shows "3").

Note: A red dot will illuminate next to the power indicator to indicate that the Timer is displaying the time setting for this cooking zone.

- If you wish to display the Timer setting for other cooking zones, press the corresponding zone in the cooking zone selection. The display will then show the time remaining until the countdown expires.
- When the Timer of a cooking zone has expired, the corresponding zone is automatically switched off and "H" is shown on the display.

Note: If you want to change the time until a cooking zone switches off automatically after setting the Timer, you must start again from step 1.

Full Flex Zone

This function is used when a single cooking zone is not sufficient to adequately heat the cookware. To activate the bridge function, press the bridge function button on the desired side (left or right).

If necessary, the four zones can be used independently or combined into two large zones (left and right side). In this case, there are two inductors operating independently. During operation of the FullFlex zone, only the area where the vessel is placed is activated. If more than one cooking zone is needed to place the pan, place the pan starting from the top or bottom edge of the free heating zone. Fig. 19

The front and rear cooking zones (each with two inductors) can be used independently. Set the required heating level for each cooking zone separately. Use only one pan for each cooking zone. Fig. 20

Recommendations

Place cookware on only one side (left or right) of the cooking surface. Do not place them so that they cover both sides at the same time, as this may prevent the cooking zones from activating properly and affect the cooking result. Fig. 21

Use of FullFlex function

- Make sure the hob is switched on.
- Press the Bridge function button (left side/right side); the indicator next to the Bridge function button will light up, and the indicator next to the corresponding zone display will flash.
- Slide the power slider control to adjust the power level from 0 to 8 during flashing.
- If you wish to adjust the power level after the flashing, you must repeat from step 2.
- If you wish to cancel the Bridge function, you must touch the Bridge function button (left side/right side) and slide the Power slider to 0.

Restrictions when using the Booster function (P)

The entire plate has a maximum power rating. When the Booster function is enabled and must not exceed the maximum power, the electronic control automatically reduces the cooking level of another heating zone.

People with pacemakers should consult their doctor before using this appliance.

Liquid overflow protection

When about 140 mL of liquid is spilled on the control panel and remains on more than 3 buttons for about 10 seconds, the induction plate will automatically stop working.

Cooking guides

Be careful when frying, as oil and grease heat up very quickly, especially if you use high power. At extremely high temperatures, oil and grease will ignite spontaneously, which poses a serious fire risk.

Advice for cooking

- When food comes to a boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining heat.
- Minimise the amount of liquid or grease to reduce cooking times.
- Start cooking at a high setting and reduce the setting when the food is hot.
- Simmering occurs below the boiling point, around 85°C, when bubbles just occasionally rise to the surface of the cooking liquid.
- The following settings are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction cooktop to find the settings that best suit your needs.

Heat settings

The following settings are for guidance only. The exact setting will depend on several factors, such as the cookware you use and the amount of food you are going to cook. Try the induction cooktop until you find the settings that best suit your needs.

Power levels	Recommended uses
1-2	Gentle heating for small quantities of foods Melting chocolate, butter and foods that burn quickly. Soft boiling Slow heating
3-4	Reheating Fast boiling Cooking rice
5-6	Tortillas
7-8	Brief frying Cooking pasta
9	Stir-frying Sealing Boiling soup Boiling water

5. CLEANING AND MAINTENANCE

To ensure optimal long-term performance of the unit, proper cleaning and care is important.

Cleaning products

WARNING! Inappropriate cleaning agents may damage the surface of the device. Do not use sharp or abrasive cleaning agents, products with high alcohol content, use wire sponges or hard sponges.

Use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products only if recommended for the specific component.

Cleaning the unit

WARNING! - Explosion hazard: Strongly alkaline or acidic detergents can cause explosions with aluminium parts inside the dishwasher.

WARNING! - Danger of electric shock. Switch off and unplug the hob before cleaning. Do not use pressure or steam cleaners.

WARNING! - Risk of burns. The appliance heats up during use. Let it cool down before cleaning.

WARNING! - Risk of injury. Internal components may have sharp edges. Carefully clean the interior.

Clean according to the surface:

- Stainless steel: sponge and hot water solution with detergent, wiping in the direction of sanding.
- Painted surfaces: sponge and hot water solution with detergent.
- Aluminium and plastic: soft cloth and glass cleaner.
- Glass: soft cloth and glass cleaner.

Cleaning of the control elements

WARNING! - Danger of electric shock. Moisture ingress may cause electric shock. Do not use wet sponges.

1. Follow the instructions on cleaning products.
2. Clean with a damp sponge and hot detergent solution.
3. Dry with a soft cloth.

Cleaning the grease filter manually

Grease filters retain grease particles from cooking steam. Regular cleaning ensures high filtering capacity.

WARNING! - Risk of fire. Grease deposits can catch fire.

1. Follow the instructions on cleaning products.
2. Soak the filters in a hot detergent solution. Use a special grease-dissolving product if necessary.

3. Rinse the filters thoroughly.
4. Let the filters dry. Make sure they are completely dry before reinstalling them.

Cleaning the grease filter in the dishwasher

- CAUTION! Filters can be damaged if crushed. Do not crush them.
 - Note: Washing the filters in the dishwasher may cause discoloration, however, this does not affect their performance.
1. Follow the instructions on cleaning products.
 2. Place the filters in the dishwasher. Do not wash filters with stubborn dirt deposits in the dishwasher.
 3. Turn on the dishwasher, selecting the maximum temperature of 70 °C.
 4. Let the filters dry. Make sure they are completely dry before reinstalling them.

Health risk

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- People with pacemakers or other implanted medical devices should consult their doctor before using this appliance.

CAUTION! - Risk of burns. During use, accessible parts may become very hot. Keep children away from the induction cooktop. Handles and handles of cooking utensils can become hot. Do not touch them and make sure they are out of reach of children.

WARNING! - Risk of injury. The blade of a plate scraper is sharp. Use with caution and store with the safety cover on, out of the reach of children.

Soiling type: Everyday dirt on glass (fingerprints, marks, food stains or unsweetened spills on glass)

Cleaning process:

1. Make sure the appliance is switched off.
2. Apply a specific cleaner for plates while the glass is tempered (not hot).
3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel.

Important:

- When the power supply to the hob is cut off, the hot surface warning does not appear, but the cooking zone may still be hot. Exercise extreme caution.
- Highly abrasive scouring pads, some nylon scouring pads and aggressive or abrasive cleaners can scratch glass. Always read the label to confirm the suitability of the cleaner or scouring pad.
- Do not leave cleaner residue on the plate. Glass may become stained.

Soiling type: Boiled, molten and hot sugary spills on glass

Cleaning process: Remove residues immediately with a flat spatula, palette knife or scraper

with blade suitable for glass induction hobs. Cooking zone surfaces may be very hot.

1. Make sure the appliance is switched off.
2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and drag the dirt or spill to a cool area of the plate.
3. Remove dirt or spillage with a cloth or kitchen paper.
4. Repeat steps 2 to 3 of the previous section.

Important:

- Remove stains caused by melted and sugary foods or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or permanently damage the surface.
- Risk of cuts. With the safety cover retracted, the scraper blade is extremely sharp. Use it with maximum caution and always store it safely and out of reach of children.

Soiling type: Liquid spills on the touch controls

Cleaning process:

1. Make sure the appliance is switched off.
2. Blot the spill.
3. Clean the area of the touch controls with a clean, slightly damp sponge or cloth.
4. Dry the area completely with kitchen paper.

Important:

The hob may beep and shut down, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Completely dry the area of the touch controls before turning the hob back on.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
The induction hob does not switch on	Lack of power supply.	Verify that the hob is connected and turned on. Check the power supply to the house/area. If everything is correct and the problem persists, please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
The touch icons do not work.	Controls locked (KidLock active).	Deactivate the KidLock function according to the procedure indicated in this manual.

Touch controls are difficult to use.	Thin film of water on the controls; using the fingertip instead of the fingerpad.	Completely dry the area of the controls and use your fingertip.
The glass is scratching.	Cookware with rough edges; use of inappropriate/abrasive scouring pads or cleaners.	Use dishes with flat and smooth bases.
Some pans emit clicks or pops.	Cookware construction (layers of metals that vibrate differently).	Normal behaviour of kitchen utensils. Does not indicate a malfunction.
The induction cooktop emits a buzzing sound at high power.	Induction technology.	Normal behaviour. Noise decreases or disappears by reducing the level with the Power slider.
Fan noise from the induction hob.	Cooling fan operation to protect the electronics; may continue after switching off the hob.	Normal behaviour. No action required. Do not cut off the power supply from the wall while the fan is running.
Cookware do not heat up, and the U icon appears on the display.	The cookware is not suitable for induction; base too small for the cooking zone; pan incorrectly centred.	Use cookware suitable for induction cooking. Centre the pan and check that the diameter of the base matches the diameter of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone switches off unexpectedly, a tone sounds, and an error code is displayed (usually alternating letters and one or two digits on the Timer display).	Technical failure.	Write down the code (letters and numbers). Disconnect the power supply from the switch or wall outlet. Contact Cecotec's Official Technical Support Service. Do not attempt to disassemble the appliance.

Error codes

If a fault occurs, the induction hob will automatically go into protection mode and display the corresponding fault codes:

Error code	Description
U	There is no kitchen utensil or the kitchen utensil is not adequate. Place an appropriate cooking utensil.
F3	Short circuit of the induction coil temperature sensor or dry boiling of the pot.
F4	Induction coil temperature sensor open circuit (disconnected). Detection with a 2-minute delay at start-up.
E3	IGBT temperature sensor short circuit, fan failure or blocked air outlet.
E4	IGBT temperature sensor open circuit (disconnected) or damaged.
E1	Abnormal power supply voltage. High voltage (above 270±10 V).
E2	Abnormal power supply voltage. Low voltage (below 90±10 V).
E5	The induction coil temperature sensor does not detect temperature changes.
E7	Flat cable (ribbon) between display board and main board disconnected or main board damaged.

Do not disassemble the appliance on your own to avoid any danger and damage.

7. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The content of this publication may not, either in part or in its entirety, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed by any means (electronic,

mechanical, photocopying, recording or similar) without prior authorisation from CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Sélecteur de puissance et affichage du foyer avant gauche.
2. Sélecteur de puissance et affichage du foyer arrière gauche.
3. Sélecteur et affichage de la vitesse de l'extracteur.
4. Sélecteur de puissance et affichage du foyer arrière droite.
5. Sélecteur de puissance et affichage du foyer avant droite.
6. Fonction Booster : Augmente immédiatement la puissance d'un foyer au maximum.
7. KidLock : Désactive le panneau de contrôle pour éviter toute utilisation accidentelle.
8. Fonction de pont (côté gauche) : Combine les deux foyers de gauche pour créer une seule grande zone de cuisson.
9. Régulateur tactile de puissance : Permet de régler la puissance des foyers et la vitesse de la hotte aspirante.
10. Fonction de pont (côté droit) : Combine les deux foyers de droite pour créer une seule grande zone de cuisson.
11. Minuterie : Il permet de programmer le temps de cuisson des zones ou le temps de fonctionnement de la hotte aspirante.
12. Bouton marche/arrêt.

Note :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte :

- Plaque à induction avec hotte aspirante intégrée
- Manuel d'instructions
- Kit de montage

- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. INSTALLATION

Normes d'installation

L'appareil peut être utilisé en mode extraction d'air (Img. 2) ou en mode recyclage d'air (Img. 3). Veuillez respecter les instructions suivantes lors de l'installation. Respectez les réglementations en vigueur et celles du fournisseur local d'électricité et de gaz.

Fonctionnement avec extraction d'air

Img. 2

L'air d'admission est nettoyé par le filtre à graisse et évacué vers l'extérieur par un système de canalisation. L'air ne doit pas être évacué par une cheminée utilisée pour les gaz de combustion d'appareils à gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils dotés d'une technologie de recirculation de l'air).

- Si l'air vicié est dirigé vers une cheminée ou un conduit non opérationnel, l'accord du personnel compétent doit être obtenu.
- Si l'air vicié est dirigé à travers le mur extérieur, il faut utiliser un conduit dont la largeur est égale à l'épaisseur.

Montage sécurisé

AVERTISSEMENT - Risque d'intoxication !

Les gaz de combustion recyclés peuvent provoquer des intoxications. Les sources de chaleur dépendant de l'air ambiant (par exemple les chauffages au gaz, au mazout, au bois ou au charbon) prélèvent l'air de combustion dans l'espace où elles sont installées et conduisent les gaz à l'extérieur. En combinaison avec une hotte aspirante, l'air est extrait de la cuisine et des pièces adjacentes. Img. 4

- Veillez à ce que l'alimentation en air soit suffisante lorsque l'appareil est utilisé en mode d'évacuation d'air et avec une source de chaleur dépendant de l'air ambiant.
- Un fonctionnement sûr n'est possible que si le vide dans l'espace d'installation de la source de chaleur ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cela est possible lorsque l'air nécessaire à la combustion peut circuler à travers des ouvertures, telles que des portes ou des fenêtres, en combinaison avec une unité d'alimentation en air/évacuation d'air ou d'autres moyens techniques.
- Consultez toujours un spécialiste pour évaluer la ventilation de la maison et proposer des mesures appropriées.
- Si l'appareil fonctionne exclusivement en mode recirculation d'air, son utilisation est possible sans restriction.
- Ne pas rejeter l'air vicié dans une cheminée ou un conduit en fonctionnement.

- Ne pas rejeter l'air vicié dans une colonne servant à ventiler une pièce équipée d'un foyer.
- Si l'air vicié doit être dirigé vers un conduit de fumée ou un conduit d'évacuation des gaz de combustion qui ne fonctionne pas, il convient d'obtenir l'accord du personnel spécialisé compétent.

AVERTISSEMENT - Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres peuvent s'enflammer.

- Respectez les distances de sécurité prédéfinies afin d'éviter toute accumulation de chaleur.
- Prêtez attention aux informations figurant sur vos appareils de cuisson. Si les instructions d'installation indiquent une distance différente, il faut toujours tenir compte de la distance la plus grande.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT - Risque de blessures !

Certains composants à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.

- Portez des gants de protection Si l'appareil n'est pas correctement fixé, il peut tomber. Toutes les fixations doivent être solidement installées.
- N'apportez aucune modification à la structure électrique ou mécanique.
- Le couvercle du filtre peut vibrer.
- Ouvrez lentement le couvercle du filtre. Maintenez fermement le couvercle jusqu'à ce qu'il cesse de basculer. Fermez lentement le couvercle.

AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique !

Les éléments pointus à l'intérieur de l'appareil peuvent endommager le câble de connexion.

- Ne pas plier ou bloquer le câble de connexion.
- Les installations incorrectes sont dangereuses. L'appareil ne peut être installé que si les indications figurant sur la plaque signalétique sont respectées.
- L'appareil ne doit être connecté qu'à une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.
- Le système de protection de l'alimentation électrique du bâtiment doit être correctement installé.
- Ne connectez pas l'appareil à une autre source de commutation, telle qu'une minuterie ou un système de commande à distance.
- Si l'appareil est monté, il faut veiller à ce que la fiche du câble d'alimentation soit librement accessible. Si cela n'est pas possible, un séparateur de phases pour tous les pôles doit être installé dans l'installation électrique permanente conformément aux conditions des dispositions relatives à l'installation.
- Lorsque vous placez l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé ou endommagé.

AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique !

Pour raccorder l'appareil au réseau électrique en toute sécurité, veuillez respecter les instructions suivantes :

- L'appareil doit pouvoir être débranché à tout moment.
- L'appareil ne peut être raccordé qu'à une prise de courant munie d'un contact de protection, installée conformément à la réglementation.
- La prise du câble d'alimentation doit être accessible après l'installation. Si cela n'est pas possible, un séparateur de phases doit être installé dans l'installation électrique permanente pour tous les pôles conformément aux conditions de la catégorie de surtension III dans les règles d'installation.
- L'installation électrique doit être effectuée par un électricien qualifié.
- Il est recommandé d'installer un disjoncteur avec protection contre les courants résiduels (disjoncteur FI) dans le circuit d'alimentation de l'appareil.
- Les éléments pointus à l'intérieur de l'appareil peuvent endommager le câble de connexion.
- Ne pas plier ou bloquer le câble de connexion.
- L'appareil correspond à la classe de protection 1. Par conséquent, il ne peut être utilisé qu'avec une connexion électrique dotée d'un conducteur de protection.
- Pendant l'installation, l'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique.

Installation

Les images 5, 6 et 7 montrent les dimensions requises pour l'installation du dispositif.

Découpez la surface de travail selon les mesures de l'image 5.

Pour son installation et son utilisation, il est nécessaire de laisser un espace minimum de 5 cm autour de l'orifice. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisir un matériau résistant à la chaleur pour éviter la déformation de la plaque par le rayonnement thermique. Comme indiqué ci-dessous (Img. 5) :

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la carte est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué sur l'image 6.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Note : La distance de sécurité entre la plaque et un meuble situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

Avant d'installer la plaque, assurez-vous que :

- La surface de travail est plane et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- La surface d'installation doit être constituée d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences de sécurité et aux règles et réglementations applicables.
- Un interrupteur approprié permettant une déconnexion totale du réseau, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage, doit être incorporé.
- L'interrupteur doit être d'un modèle approuvé et offrir une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs si la réglementation locale en matière de câblage autorise cette variation des exigences).
- Le sectionneur doit être facilement accessible lors de l'installation de l'appareil.
- Si vous avez des questions concernant l'installation, consultez les autorités locales compétentes en matière de construction et d'ordonnances.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales autour de l'appareil.

Après avoir installé la plaque, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation ne doit pas être accessible par des portes ou des tiroirs de meubles.
- Assurez-vous qu'il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un espace de tiroir ou d'un meuble, vous devez installer une barrière de protection thermique sous la base de la plaque.
- Le sectionneur est facilement accessible au client.

Avant de placer les supports de fixation :

- La plaque doit être placée sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez pas de force sur les supports de fixation qui dépassent de la plaque.

Réglage de la position du support :

- Fixez la plaque au plan de travail en vissant les quatre supports situés sous la plaque après l'installation. Img. 8

Attention

1. La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. N'effectuez pas l'installation vous-même.
2. L'appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la table de cuisson.

3. L'appareil doit être installé de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone où la plaque va être installée doivent être résistantes à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche de fixation et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Connexion au réseau électrique :

Img. 9

Le panneau ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne qualifiée. Avant de connecter la carte, vérifiez que

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la plaque.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections des câbles d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher la plaque, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.

Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage domestique est adéquat et n'est pas perturbé. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié. Le raccordement doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur. La méthode de connexion est indiquée sur l'image 9. Ligne d'alimentation : utiliser 50A H07RN-F 5x2.5mm².

Installation du kit d'évacuation (non inclus)

Image 10 :

Composants inclus dans le produit :

1. Couvercle en verre
2. Filtre à graisse en aluminium
3. Filtre à charbon
4. Plaque à induction avec hotte aspirante intégrée

Composants NON inclus dans le produit (dans le kit d'évacuation) :

5. Tube de support plié (90°)
6. Tube en plastique
7. Tube de support plié (90°)
8. Tube en plastique
9. Sortie d'air
10. Filtre à charbon
11. Couvercle de l'assemblage du filtre à charbon

1. Retirez l'appareil de l'emballage et fixez le tube de support incurvé à l'aide de 4 vis (M4x8). Img. 11
2. Inclinez et insérez l'appareil dans l'armoire et raccordez le tuyau selon les besoins. Img. 12
3. Préparez le filtre à charbon et son couvercle. Img. 13
4. Installez le filtre à charbon dans le trou de la base de l'unité de cuisine et fixez-le à l'aide de 4 vis (ST3.5 x 10). Img. 14
5. Connecter le tube et l'adaptateur à l'aide des vis (ST3.5 x 10). Ajustez le tuyau en PVC en le coupant aux dimensions de l'enceinte. Img. 15
6. Vous pouvez ajouter un adaptateur pour changer la sortie à gauche ou à droite, comme le montre l'image 16.

Comment libérer l'huile/l'eau

Retirez le bouchon du collecteur de graisse situé en dessous et vidangez le contenu dans un ustensile. Img. 17

Comment retirer et réinstaller le kit de filtre à charbon

Img. 18

1. Éteignez le capot et ouvrez le couvercle du boîtier inférieur du filtre (a).
2. Tenez la languette et tournez le filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller (c).
3. Tirez le filtre vers le bas et retirez-le.
4. Insérer le filtre en alignant les languettes et les fentes du support (d).
5. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé et bien en place (c).
6. Fermez le couvercle et vérifiez qu'il n'est pas desserré et qu'il n'émet pas de bruits anormaux (d).

Sélection des ustensiles de cuisson appropriés

- **Ustensiles pour induction** : utilisez des ustensiles avec une base adaptée à l'induction ; recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou la base.
- **Test de l'aimant** : Si un aimant adhère à la base, celle-ci est adaptée à l'induction.
- **Sans aimant** : remplissez l'ustensile de cuisine avec de l'eau ; si « U » clignote et que l'eau chauffe, il est adapté.
- **Matériaux non adaptés** : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et argile.
- **Fond de la batterie de cuisine** : Il doit être lisse, plat et de la même taille que le foyer.
- **Taille des ustensiles de cuisine** : Utiliser des ustensiles de même diamètre que la surface.
- **Manipulation** : Soulevez les ustensiles, ne les faites pas glisser pour éviter de rayer le verre.

Dimensions des ustensiles de cuisine

Les zones de cuisson sont adaptées au diamètre de l'ustensile de cuisine, mais doivent avoir un diamètre minimum approprié. Pour une meilleure efficacité, placez toujours les ustensiles de cuisine au centre du foyer.

Foyer	Minimum (mm)
190 mm	160
Zone FullFlex	200

4. FONCTIONNEMENT

Utilisation des icônes tactiles

- Les icônes tactiles réagissent au toucher, aucune pression n'est nécessaire.
- Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un tissu) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des icônes.

Détection d'ustensiles de cuisson

Si «U» ou «_» apparaît sur l'écran d'un foyer, cela signifie que :

- Aucun ustensile n'est placé sur le foyer.
- L'ustensile n'est pas compatible avec l'induction.
- L'ustensile est trop petit ou mal centré.

Note : Le processus de chauffage ne démarre pas tant qu'un ustensile approprié n'est pas placé sur le foyer. Si un ustensile approprié n'est pas placé, l'appareil s'éteint automatiquement.

Utilisation rapide de la plaque à induction

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. La carte émet un signal sonore et les indicateurs de puissance affichent un tiret «-». La carte est maintenant en mode veille.
2. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et sèches.
3. Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez utiliser. Un voyant situé à côté du sélecteur clignote pour indiquer que la zone a été sélectionnée.
4. Utilisez le régulateur de puissance pour sélectionner le niveau de cuisson souhaité.

Note :

- Si un niveau de puissance n'est pas sélectionné dans la minute qui suit, l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, recommencez à l'étape 1.
- Vous pouvez régler le niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.

Utilisation de la hotte intégrée

- Appuyez sur le **sélecteur de vitesse de la hotte** pour mettre l'extracteur en marche. Faites glisser votre doigt sur le **régulateur de puissance** pour sélectionner le niveau de vitesse.
- **Fonction Booster (B)** : Pour une puissance d'extraction maximale, vous pouvez activer la fonction Booster (B). Si la fonction Booster (B) est sélectionnée, l'extracteur revient automatiquement à la vitesse 7 après 5 minutes de fonctionnement.
- **Mode automatique** : Lorsque la table de cuisson est en mode veille, appuyez sur le **sélecteur de vitesse d'extraction** et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Un point «.» apparaît sur l'écran de l'extracteur, indiquant que le mode automatique est activé. Dans ce mode, la vitesse du ventilateur est automatiquement réglée en fonction de la puissance sélectionnée pour les zones de cuisson. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur le même sélecteur pendant 5 secondes.

Finalisation du processus de cuisson

1. Pour éteindre un foyer, sélectionnez-la en appuyant sur le sélecteur correspondant.
2. Faites glisser le **régulateur de puissance** complètement vers la gauche jusqu'à ce que « 0 » s'affiche sur l'écran de puissance.
3. Pour éteindre complètement la plaque, appuyez sur l'icône **marche/arrêt**.
4. **Indicateur de chaleur résiduelle (H)** : Si un «H» apparaît sur l'écran d'un foyer, cela signifie que la surface est encore chaude et qu'il y a un risque de brûlure. Ne pas toucher la zone jusqu'à ce que l'indicateur disparaisse. Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour réchauffer les aliments et économiser de l'énergie.

Fonctions de sécurité et automatiques

- **Sécurité enfants (KidLock)** Pour l'activer, appuyez sur le bouton **KidLock**. L'écran affichera « Lo » (Locked). Toutes les commandes seront désactivées à l'exception du bouton marche/arrêt. Pour désactiver, assurez-vous que la carte est allumée et appuyez à nouveau sur le bouton **KidLock** et maintenez-le enfoncé.
- **Détection de petits objets** : Si de petits objets métalliques non adaptés à la cuisson (couverts, clés) sont laissés sur la table de cuisson ou si un ustensile non valable est utilisé, la table de cuisson se met en veille au bout d'une minute. Le ventilateur de refroidissement interne continue de fonctionner pendant cette minute.
- **Arrêt automatique** : Si vous oubliez d'éteindre un foyer, celui-ci sera automatiquement désactivé après un temps prédéfini en fonction du niveau de puissance sélectionné :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée (h)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières :

- De manière à ce qu'un seul foyer s'éteigne après l'écoulement du temps programmé.
- Pour régler une heure entre «00» et «99» minutes.

Minuterie pour une seule zone

1. Sélectionner un foyer : Touchez le foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.
 2. Activer la minuterie : Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. L'écran affiche deux chiffres clignotants.
 3. Ajuster le temps : Faites glisser le régulateur pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. Par exemple, pour 30 minutes, réglez le premier chiffre sur «3», appuyez sur la touche de minuterie, et réglez le deuxième chiffre sur «0» et appuyez sur la touche de minuterie.
 4. Confirmer : Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours démarrera immédiatement.
 5. Lorsque la minuterie est activée, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le témoin de la minuterie clignotera toutes les 5 secondes. Le point rouge à côté de l'indicateur d'alimentation s'allume, indiquant que la carte correspondante a été sélectionnée.
 6. Lorsque la minuterie de la table de cuisson arrive à son terme, la zone correspondante s'éteint automatiquement et «H» apparaît sur l'écran. Les autres cartes continueront à fonctionner si elles ont été allumées auparavant.
- Si deux chiffres clignotent dans le réglage de la minuterie et que vous faites glisser votre doigt sur le curseur de gauche à droite, le temps augmentera de 10 minutes. Si vous faites glisser le curseur de droite à gauche, le temps sera réduit de 10 minutes.
 - Lorsqu'un chiffre clignote dans le réglage de la minuterie et que vous faites glisser votre doigt sur le curseur de gauche à droite, le temps augmente d'une minute. Si vous faites glisser le curseur de droite à gauche, le temps est réduit d'une minute.
 - Si le temps réglé dépasse «99», la minuterie redémarre automatiquement à «00». Lorsque «00» est atteint, le réglage de la minuterie est annulé. L'écran affiche «-». Appuyez sur la touche de minuterie pour annuler directement la minuterie.

Minuterie pour plusieurs foyers

1. Si vous réglez la minuterie sur plusieurs foyers de cuisson, le temps le plus court s'affichera toujours à l'écran (exemple : foyer 1 réglé sur 3 minutes ; foyer 2 réglé sur 6 minutes ; l'écran de la minuterie affiche « 3 »).

Note : Un point rouge s'allume à côté de l'indicateur de puissance pour indiquer que la minuterie affiche le réglage de la durée pour ce foyer.

2. Si vous souhaitez afficher le réglage de la minuterie pour d'autres zones de cuisson, appuyez sur la zone correspondante dans la sélection des zones de cuisson. L'écran affiche alors le temps restant jusqu'à la fin du compte à rebours.
3. Lorsque la minuterie d'un foyer a expiré, le foyer correspondant s'éteint automatiquement et «H» s'affiche à l'écran.

Note : Si vous souhaitez modifier la durée jusqu'à laquelle un foyer s'éteint automatiquement après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.

Zone Full Flex

Cette fonction est utilisée lorsqu'un seul foyer ne suffit pas à chauffer correctement les ustensiles de cuisine. Pour activer la fonction de pont, appuyez sur le bouton de la fonction de pont du côté souhaité (gauche ou droite).

Si nécessaire, les quatre zones peuvent être utilisées indépendamment ou combinées en deux grandes zones (côté gauche et côté droit). Dans ce cas, il y a deux inducteurs fonctionnant indépendamment l'un de l'autre. Pendant le fonctionnement de la zone FullFlex, seule la zone où le conteneur est placé est activée. Si plus d'un foyer est nécessaire pour placer l'ustensile, placez-le en commençant par le bord supérieur ou inférieur du foyer libre. *Img. 19*

Les zones de cuisson avant et arrière (chacune avec deux inducteurs) peuvent être utilisées indépendamment. Réglez le niveau de chauffage requis pour chaque foyer séparément. N'utilisez qu'un seul ustensile par foyer. *Img. 20*

Recommandations

Placez les ustensiles de cuisson sur un seul côté (gauche ou droit) de la surface de cuisson. Ne les placez pas de manière à ce qu'ils couvrent les deux côtés en même temps, car cela pourrait empêcher les zones de cuisson de s'activer correctement et affecter le résultat de la cuisson. *Img. 21*

Utilisation de la fonction FullFlex

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.
2. Appuyez sur le bouton de la fonction pont (côté gauche/côté droit) ; le voyant situé à côté du bouton de la fonction pont s'allume et le voyant situé à côté de l'écran du foyer correspondant clignote.
3. Faites glisser votre doigt sur le régulateur tactile pour régler le niveau de puissance de 0 à 8.
4. Si vous souhaitez régler le niveau de puissance après le clignotement, vous devez répéter l'opération à partir de l'étape 2.
5. Si vous souhaitez annuler la fonction Bridge, vous devez toucher le bouton de la fonction Bridge (côté gauche/côté droit) et faire glisser le curseur de puissance sur 0.

Restrictions lors de l'utilisation de la fonction Booster (P)

L'ensemble de la plaque a une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée et ne doit pas dépasser la puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'un autre foyer.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Protection contre les débordements

Lorsqu'environ 140 ml de liquide sont renversés sur le panneau de commande et restent sur plus de 3 boutons pendant environ 10 secondes, la plaque de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Guides de cuisson

Faites attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très vite, en particulier si vous utilisez une puissance élevée. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un niveau élevé et réduisez le niveau lorsque les aliments sont chauds.
- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, aux alentours de 85°C, lorsque les bulles ne remontent qu'occasionnellement à la surface du liquide de cuisson.
- Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, tels que les ustensiles de cuisson et la quantité que vous cuisinez. Expérimentez la plaque de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur

Les réglages suivants sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, tels que les ustensiles de cuisson et la quantité de nourriture que vous cuisinez. Essayez la plaque à induction jusqu'à ce que vous trouviez les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveaux de puissance	Utilisations recommandées :
1-2	Chauffage en douceur pour de petites quantités d'aliments Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement Ébullition douce Cuisson lente
3-4	Réchauffer Ébullition rapide cuire le riz
5-6	Crêpes/Pancakes
7-8	Friture courte cuire des pâtes

9	Faire sauter Scellage Porter la soupe à ébullition Faire bouillir l'eau
---	--

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour garantir des performances optimales à long terme de l'appareil, il est important de le nettoyer et de l'entretenir correctement.

Produits de nettoyage

AVERTISSEMENT ! Des produits de nettoyage inappropriés peuvent endommager la surface de l'appareil. Ne pas utiliser de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs, de produits à forte teneur en alcool, d'éponges métalliques ou d'éponges dures.

N'utilisez des nettoyeurs pour verre, des grattoirs pour verre ou des produits d'entretien pour l'acier inoxydable que s'ils sont recommandés pour le composant en question.

Nettoyage de l'appareil

AVERTISSEMENT ! - Risque d'explosion : Les détergents fortement alcalins ou acides peuvent provoquer des explosions avec des pièces en aluminium à l'intérieur du lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT ! - Danger d'électrocution. Éteignez ou débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas utiliser de nettoyeurs à pression ou à vapeur.

AVERTISSEMENT ! - Risque de brûlures. L'appareil chauffe pendant l'utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT ! - Risque de blessures. Les composants internes peuvent présenter des arêtes vives. Nettoyer soigneusement l'intérieur.

Nettoyage en fonction de la surface :

- Acier inoxydable : éponge et solution d'eau chaude avec détergent, en essuyant dans le sens du ponçage.
- Surfaces peintes : éponge et solution d'eau chaude avec détergent.
- Aluminium et plastique : chiffon doux et nettoyant pour vitres.
- Verre : chiffon doux et nettoyant pour vitres.

Nettoyage des éléments de contrôle

AVERTISSEMENT ! - Danger d'électrocution. La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser d'éponges mouillées.

1. Suivez les instructions figurant sur les produits de nettoyage.
2. Nettoyer avec une éponge humide et une solution détergente chaude.
3. Séchez avec un chiffon doux.

Nettoyage manuel du filtre à graisse

Les filtres à graisse éliminent les particules de graisse de la vapeur de cuisson. Un nettoyage régulier garantit une capacité de filtrage élevée.

AVERTISSEMENT ! - Risque d'incendie. Les dépôts de graisse peuvent s'enflammer.

1. Suivez les instructions figurant sur les produits de nettoyage.
2. Tremper les filtres dans une solution détergente chaude. Si nécessaire, utiliser un produit spécial pour dissoudre les graisses.
3. Rincez soigneusement les filtres.
4. Laisser sécher les filtres. Assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant de les réinstaller.

Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle

- ATTENTION : Les filtres peuvent être endommagés s'ils sont écrasés. Ne les écrasez pas.
- Note : Le lavage des filtres au lave-vaisselle peut provoquer une décoloration, mais cela n'affecte pas leur fonctionnement.

1. Suivez les instructions figurant sur les produits de nettoyage.
2. Placez les filtres dans le lave-vaisselle. Ne pas laver au lave-vaisselle les filtres présentant des dépôts de saleté tenaces.
3. Mettez le lave-vaisselle en marche en sélectionnant la température maximale de 70 °C.
4. Laisser sécher les filtres. Assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant de les réinstaller.

Risque pour la santé

- Cet appareil respecte les normes de sécurité électromagnétique.
- Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'un autre dispositif médical implanté doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Précaution ! - Risque de brûlures. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir les enfants à l'écart de la table de cuisson à induction. Les poignées et les manches des ustensiles de cuisine peuvent devenir chauds. Ne les touchez pas et veillez à ce qu'ils soient hors de portée des enfants.

AVERTISSEMENT ! - Risque de blessures. La lame d'un grattoir est tranchante. A utiliser avec précaution et à conserver avec le couvercle de sécurité, hors de portée des enfants.

Type de salissure : Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture ou éclaboussures non sucrées sur le verre)

Processus de nettoyage

1. Assurez-vous que la table de cuisson est éteinte.
2. Appliquer un nettoyant spécifique pour plaques lorsque le verre est trempé (pas chaud).
3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.

Important :

- Lorsque la plaque à induction est éteinte, aucun avertissement de « surface chaude » n'apparaîtra, mais le foyer peut encore être chaud. Faites bien attention.
- Les tampons à récurer très abrasifs, certains tampons à récurer en nylon et les nettoyeurs agressifs ou abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer que le nettoyeur ou le récurer convient.
- Ne laissez pas de résidus de nettoyeur sur la plaque. Le verre peut se tacher.

Type de salissure : Déversements de sucre bouilli, fondu et chaud sur le verre

Processus de nettoyage Enlever immédiatement les résidus à l'aide d'une spatule plate, d'une palette ou d'un grattoir dont la lame est adaptée aux plaques à induction en verre. Les surfaces du foyer peuvent être très chaudes.

1. Assurez-vous que la table de cuisson est éteinte.
2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et faites glisser les saletés ou les éclaboussures vers une zone froide de la plaque.
3. Essuyez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout.
4. Répétez les étapes 2 et 3 de la section précédente.

Important :

- Enlever dès que possible les taches causées par les aliments fondus et sucrés ou les éclaboussures. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface de la plaque.
- Risque de coupures. Lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir est extrêmement tranchante. Utilisez le grattoir avec précaution et rangez-le toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

Type de salissure : Déversement de liquides sur les commandes tactiles

Processus de nettoyage


1. Assurez-vous que la table de cuisson est éteinte.
2. Essuyez les produits renversés.
3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et légèrement humide.
4. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout.

Important :

La carte peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner en cas de présence de liquide. Séchez complètement la zone des commandes tactiles avant de remettre la carte sous tension.


6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possibles solutions
La plaque à induction ne s'allume pas.	Manque d'alimentation électrique.	Vérifier que la carte est connectée et sous tension. Vérifier l'alimentation électrique du logement/de la zone. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
Les contrôles tactiles ne fonctionnent pas.	Contrôles verrouillés (KidLock actif).	Désactivez la fonction KidLock en suivant la procédure décrite dans ce manuel.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Fine pellicule d'eau sur les commandes ; utilisation du bout du doigt plutôt que du pouce.	Sécher complètement la zone des commandes et utiliser le bout du doigt.
Le verre se raye.	Ustensiles de cuisine aux bords rugueux ; utilisation de tampons à récurer ou de nettoyeurs inadaptés/abrasifs.	Utiliser des plats à base plate et lisse.
Certains cuiseurs émettent des clics ou des bruits.	Cela peut être dû à la fabrication de l'ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Comportement normal des ustensiles de cuisine. N'indique pas de défaut.
La table de cuisson à induction émet un bourdonnement à haute puissance.	Technologie de l'induction.	Cela est normal. Le bruit diminue ou disparaît en réduisant le niveau à l'aide du curseur de puissance.
Bruit du ventilateur de la plaque à induction.	Fonctionnement du ventilateur de refroidissement pour protéger les composants électroniques ; il peut continuer après l'arrêt de la plaque.	Cela est normal. Aucune action n'est nécessaire. Ne coupez pas l'alimentation électrique du mur lorsque le ventilateur fonctionne.

Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et l'icône  s'affiche sur l'écran.	L'ustensile de cuisine n'est pas adapté à l'induction ; base trop petite pour le foyer ; ustensile mal centré.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à l'induction. Centrez l'ustensile et vérifiez que le diamètre de la base correspond au diamètre du foyer.
La plaque à induction ou un foyer s'éteint de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement une alternance de lettres et d'un ou deux chiffres sur l'écran de la minuterie).	Défaillance technique.	Inscrivez le code (lettres et chiffres). Débrancher l'alimentation électrique de l'interrupteur ou de la prise murale. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec. N'essayez pas de démonter l'appareil.

Codes d'erreur

Si une anomalie se produit, la plaque à induction passe automatiquement en mode de protection et affiche les codes d'erreur correspondants :

Codes d'erreur	Description
	Il n'y a pas d'ustensile de cuisine ou l'ustensile de cuisine n'est pas adapté. Placez un ustensile de cuisine approprié.
F3	Court-circuit du capteur de température de la bobine d'induction ou ébullition à vide de l'ustensile
F4	Le capteur de température de la bobine d'induction est en circuit ouvert (déconnecté). Détection avec un délai de 2 minutes au démarrage.
E3	Court-circuit du capteur de température IGBT, défaillance du ventilateur ou blocage de la sortie d'air.
E4	Le capteur de température IGBT est en circuit ouvert (déconnecté) ou endommagé.
E1	Tension d'alimentation anormale. Haute tension (supérieure à 270±10 V).
E2	Tension d'alimentation anormale. Faible tension (inférieure à 90±10 V).

E5	Le capteur de température de la bobine d'induction ne détecte pas les changements de température.
E7	Câble plat (ruban) entre la carte d'affichage et la carte principale déconnecté ou carte principale endommagée.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à l'appareil.

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE



Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Leistungswähler und Anzeige der vorderen linken Kochzone.
2. Leistungswähler und Anzeige der linken hinteren Kochzone.
3. Wahl der Abzugsgeschwindigkeit und Anzeige.
4. Leistungswähler und Anzeige der rechten hinteren Kochzone.
5. Leistungswähler und Display der rechten vorderen Kochzone.
6. Booster-Funktion: Erhöht die Leistung einer Kochzone sofort auf das Maximum.
7. KidLock: Deaktivieren Sie das Bedienfeld, um eine versehentliche Benutzung zu verhindern.
8. Brückenfunktion (linke Seite): Kombiniert die beiden linken Kochzonen zu einer einzigen großen Kochzone.
9. Leistungs-Schieberegler: Ermöglicht die Einstellung der Leistungsstufe der Kochzonen und der Geschwindigkeit des Dunstabzugs.
10. Brückenfunktion (rechte Seite): Kombiniert die beiden rechten Kochzonen zu einer einzigen großen Kochzone.
11. Timer: Sie ermöglicht die Programmierung der Garzeit für die Zonen oder die Betriebszeit des Dunstabzuges.
12. Ein/Aus-Taste.

Hinweis:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Produkt.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt:

- Induktionskochfeld mit integrierter Dunstabzugshaube

- Bedienungsanleitung
- Montagesatz

- Entfernen Sie die Seriennummer des Produkts nicht, um im Falle einer Serviceanfrage die korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts sicherzustellen.

3. MONTAGE

Installationsstandards

Das Gerät kann im Abluftbetrieb (Abb. 2) oder im Umluftbetrieb (Abb. 3) betrieben werden. Bitte beachten Sie bei der Installation die folgenden Hinweise. Beachten Sie die geltenden Vorschriften sowie die des örtlichen Strom- und Gasversorgers.

Abluftbetrieb

Abb. 2

Die angesaugte Luft wird durch den Fettfilter gereinigt und über ein Kanalsystem ins Freie abgeleitet. Die Luft darf nicht durch einen Schornstein abgeleitet werden, der für Abgase von Gasgeräten oder anderen Brennstoffen verwendet wird (gilt nicht für Geräte mit Umlufttechnik).

- Wird die Abluft in einen nicht in Betrieb befindlichen Schornstein oder Kanal geleitet, so ist die Zustimmung des zuständigen Personals einzuholen.
- Wenn die Abluft durch die Außenwand geleitet wird, muss ein Kanal verwendet werden, dessen Breite der Dicke der Wand entspricht.

Sichere Montage

WARNUNG - Vergiftungsgefahr!

Rezirkulierte Rauchgase können zu Vergiftungen führen. Raumluftabhängige Wärmequellen (z. B. Gas-, Öl-, Holz- oder Kohleöfen) entnehmen die Verbrennungsluft aus dem Raum, in dem sie installiert sind, und leiten die Gase nach außen. In Kombination mit einer Dunstabzugshaube wird die Luft aus der Küche und den angrenzenden Räumen abgesaugt. Abb. 4

- Achten Sie auf eine ausreichende Luftzufuhr, wenn Sie das Gerät im Abluftbetrieb und mit einer raumluftabhängigen Wärmequelle betreiben.
- Ein sicherer Betrieb ist nur möglich, wenn der Unterdruck im Einbauraum der Wärmequelle 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies wird erreicht, wenn die für die Verbrennung benötigte Luft durch Öffnungen wie Türen oder Fenster in Kombination mit einer Zu-/Abluftanlage oder anderen technischen Mitteln zirkulieren kann.
- Ziehen Sie immer einen Fachmann zu Rate, der die Belüftung der Wohnung beurteilt und geeignete Maßnahmen vorschlägt.
- Wenn das Gerät ausschließlich im Umluftbetrieb betrieben wird, ist der Betrieb ohne Einschränkungen möglich.

- Die Abluft darf nicht in einen Betriebsschornstein oder -kanal geleitet werden.
- Die Abluft darf nicht in eine Säule geleitet werden, die zur Belüftung eines Raums mit einem Kamin dient.
- Soll die Abluft in einen nicht betriebsbereiten Schornstein oder Abgaskanal geleitet werden, ist die Zustimmung des zuständigen Fachpersonals einzuholen.

WARNUNG - Brandgefahr!

Fettablagerungen in den Filtern können sich entzünden.

- Halten Sie die vorgeschriebenen Sicherheitsabstände ein, um einen Hitzestau zu vermeiden.
- Achten Sie auf die Angaben auf Ihren Kochgeräten. Wenn in der Montageanleitung ein anderer Abstand angegeben ist, ist immer der größere Abstand zu berücksichtigen.
- Arbeiten Sie niemals mit offener Flamme in der Nähe des Gerätes.

WARNUNG - Verletzungsgefahr!

Einige Bauteile im Inneren des Geräts können scharfe Kanten aufweisen.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe. Wenn das Gerät nicht richtig gesichert ist, kann es herunterfallen. Alle Befestigungselemente müssen sicher angebracht sein.
- Nehmen Sie keine Änderungen an der elektrischen oder mechanischen Struktur vor.
- Der Filterdeckel kann vibrieren.
- Öffnen Sie den Filterdeckel langsam. Halten Sie die Abdeckung fest, bis sie nicht mehr wackelt. Schließen Sie den Deckel langsam.

WARNUNG - Gefahr eines elektrischen Schlages!

Scharfe Bauteile im Inneren des Geräts können das Anschlusskabel beschädigen.

- Das Anschlusskabel darf nicht geknickt oder blockiert werden.
- Falsche Installationen sind gefährlich. Das Gerät darf nur installiert werden, wenn die Angaben auf dem Typenschild beachtet werden.
- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Wechselstromsteckdose angeschlossen werden
- Das Stromversorgungssystem des Gebäudes muss korrekt installiert sein.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine andere Schaltquelle an, wie z. B. eine Zeitschaltuhr oder ein Fernbedienungssystem.
- Wenn das Gerät montiert ist, muss der freie Zugang zum Netzkabelstecker gewährleistet sein. Ist dies nicht möglich, so ist in der festen elektrischen Anlage ein Phasentrenner für alle Pole nach den Bedingungen der Installationsvorschriften einzubauen.
- Stellen Sie beim Aufstellen des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

WARNUNG - Gefahr eines elektrischen Schlages!

Um das Gerät sicher an das Stromnetz anzuschließen, beachten Sie bitte die folgenden

Hinweise:

- Es muss jederzeit möglich sein, das Gerät vom Netz zu trennen.
- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden.
- DerSteckerdesNetzkabelsmussnachderInstallationzugänglichsein.Istdiesnichtmöglich, so ist in der festen elektrischen Installation für alle Pole ein Phasentrenner entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III in den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Die feste elektrische Installation darf nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Es wird empfohlen, im Versorgungsstromkreis des Geräts einen Schutzschalter mit Fehlerstromschutz (FI-Schutzschalter) zu installieren.
- Scharfe Bauteile im Inneren des Geräts können das Anschlusskabel beschädigen.
- Das Anschlusskabel darf nicht geknickt oder blockiert werden.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1. Es darf daher nur mit einem elektrischen Anschluss mit Schutzleiter verwendet werden.
- Während der Installation darf das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen sein.

Montage

Die Abbildungen 5, 6 und 7 zeigen die für den Einbau des Geräts erforderlichen Abmessungen. Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den Maßen in Abbildung 5 zu.

Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 5 cm um die Öffnung herum vorhanden sein. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie ein hitzebeständiges Material, um eine Verformung der Platte durch Wärmestrahlung zu vermeiden. Wie nachfolgend dargestellt (Abb. 5):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 min.

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass die Platine in einwandfreiem Zustand ist. Wie in Abbildung 6 dargestellt.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Oberschrank muss mindestens 760 mm betragen.

Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Induktionskochfeldes, dass:

- Die Arbeitsfläche ist eben, und es gibt keine strukturellen Elemente, die den Platzbedarf beeinträchtigen.
- Die Aufstellfläche muss aus einem hitzebeständigen Material bestehen.
- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse.
- Die Installation muss allen Anforderungen an den Freiraum sowie den geltenden Normen und Vorschriften entsprechen.
- Es muss ein geeigneter Trennschalter eingebaut werden, der eine vollständige Netztrennung ermöglicht und der so angebracht und positioniert ist, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht.
- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine Kontakttrennung von 3 mm an allen Polen gewährleisten (oder an allen aktiven Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften dies zulassen).
- Der Trennschalter muss bei der Installation des Geräts leicht zugänglich sein.
- Wenden Sie sich an die örtlichen Bau- und Ordnungsbehörden, wenn Sie Fragen zur Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Gerät.

Stellen Sie nach der Installation des Geräts sicher, dass:

- Das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Ein ausreichender Frischluftstrom von außerhalb des Schanks zur Unterseite des Kochfelds vorhanden ist.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert wird, eine Wärmeschutzbarriere unter der Basis des Kochfelds installiert wird.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

Vor der Montage der Befestigungswinkel:

- Das Gerät muss auf einer stabilen und ebenen Oberfläche aufgestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keinen Druck auf die hervorstehenden Bedienelemente des Kochfelds aus.

Einstellung der Halterungsposition:

- Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation an der Arbeitsfläche, indem Sie 4 Halterungen an der Unterseite des Kochfelds festschrauben. Abb. 8

Vorsichtsmaßnahmen:

1. Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Führen Sie die Installation nicht selbst durch.
2. Das Gerät darf nicht direkt über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühlschrank, einem

Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.

3. Das Gerät muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die Heizzone des Tisches müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Zwischenschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

Anschluss an das Stromnetz:

Abb. 9

Das Panel darf nur von einer qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld anschließen, überprüfen Sie, dass:

1. Das Hausverkabelungssystem für die Leistung des Geräts geeignet ist.
 2. Die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
 3. Die Querschnitte des Netzkabels die auf dem Typenschild angegebene Last tragen können.
- Verwenden Sie zum Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese Überhitzung und Feuer verursachen können. Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.

Überprüfen Sie mit einem Elektriker, ob das Hausverkabelungssystem ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den einschlägigen Vorschriften erfolgen. Die Anschlussmethode ist in Abbildung 9 dargestellt. Stromversorgungsleitung: 50A H07RN-F 5x2,5mm² verwenden.

Einbau des Evakuierungssets (nicht im Lieferumfang enthalten)

Abbildung 10.

Im Lieferumfang des Produkts enthaltene Komponenten:

1. Glasdeckel
2. Aluminium-Fettfilter
3. Kohlefilter
4. Induktionskochfeld mit integrierter Dunstabzugshaube

Komponenten, die nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten sind (im Evakuierungsset):

5. Stützrohr gebogen (90°)
6. Kunststoffrohr
7. Stützrohr gebogen (90°)
8. Kunststoffrohr
9. Luftauslass
10. Kohlefilter
11. Abdeckung der Kohlefilterbaugruppe

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und befestigen Sie das gebogene Stützrohr mit 4 Schrauben (M4x8). Abb. 11
2. Kippen und setzen Sie das Gerät in den Schrank ein und schließen Sie das Rohr wie gewünscht an. Abb. 12
3. Bereiten Sie den Aktivkohlefilter und die Abdeckung des Aktivkohlefilters vor. Abb. 13
4. Setzen Sie die Kohlefiltereinheit in die Aufnahmebohrung im Boden der Küchenzeile ein und befestigen Sie sie mit 4 Schrauben (ST3,5 x 10). Abb. 14
5. Verbinden Sie das Rohr und den Adapter mit den Schrauben (ST3,5 x 10). Passen Sie das PVC-Rohr an, indem Sie es auf die Abmessungen des Gehäuses zuschneiden. Abb. 15
6. Sie können einen Adapter hinzufügen, um den Ausgang nach links oder rechts zu ändern, wie in Abbildung 16 gezeigt.

Öl/Wasser ablassen

Entfernen Sie den Stopfen des darunter liegenden Fettabseiders und leeren Sie den Inhalt in einen Behälter. Abb. 17

Aus- und Wiedereinbau des Kohlefilter-Kits

Abb. 18

1. Schalten Sie die Haube aus und öffnen Sie den unteren Filtergehäusedeckel (a).
2. Halten Sie die Lasche fest und drehen Sie den Filter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln (c).
3. Ziehen Sie den Filter nach unten und entfernen Sie ihn.
4. Setzen Sie den Filter ein, indem Sie die Laschen und Schlitze der Halterung (d) aneinander ausrichten.
5. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet und fest sitzt (c).
6. Schließen Sie den Deckel und überprüfen Sie ihn auf Lockerheit und abnormale Geräusche (d).

Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs

- **Kochgeschirr für Induktion:** Verwenden Sie Kochgeschirr mit induktionsgeeignetem Boden; suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder dem Boden.
- **Magnettest:** Wenn ein Magnet am Boden haftet, ist es für Induktion geeignet.
- **Ohne Magnet:** Füllen Sie das Kochgeschirr mit Wasser; wenn „U“ nicht blinkt und das Wasser heiß wird, ist es geeignet.
- **Ungeeignete Materialien:** Reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Ton.
- **Boden des Kochgeschirrs:** Muss glatt, flach und von gleicher Größe wie die Kochzone sein.
- **Größe des Kochgeschirrs:** Verwenden Sie Kochgeschirr mit dem gleichen Durchmesser wie die Zone; wenn es größer ist, ist die Effizienz optimal.
- **Handhabung:** Heben Sie die Töpfe an, schieben Sie sie nicht, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.

Abmessungen der Küchenutensilien

Die Kochzonen werden an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst, müssen aber einen geeigneten Mindestdurchmesser haben. Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone, um die beste Leistung zu erzielen.

Kochzone	Minimum (mm)
190 mm	160
FullFlex-Zone	200

4. BEDIENUNG

Verwendung der Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung; es ist kein Druck erforderlich.
- Verwenden Sie die Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, hören Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von Gegenständen (z. B. einem Utensil oder einem Tuch) verdeckt werden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

Topferkennung

Wenn „U“ oder „-“ auf dem Display einer Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass:

- Es gibt keinen Container über dem Gebiet.
- Die Pfanne ist nicht induktionsgeeignet.
- Der Behälter ist zu klein oder nicht gut zentriert.

Hinweis: Der Heizvorgang beginnt erst, wenn ein geeigneter Behälter auf die Kochzone gestellt wird. Wird kein geeigneter Behälter aufgestellt, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Schnellstart des Induktionskochfelds

1. Drücken Sie die **Ein-/Aus Taste**. Die Karte gibt ein akustisches Signal ab, und die Betriebsanzeigen zeigen ein gestricheltes „-“ an. Die Karte befindet sich nun im Standby-Modus.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Stellen Sie sicher, dass sowohl die Kochfeldoberfläche als auch der Topfboden vollständig sauber und trocken sind.
3. Drücken Sie die Auswahl der Kochzone, die Sie verwenden möchten. Eine Kontrollleuchte neben dem Wählschalter blinkt, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt wurde.
4. Wählen Sie mit dem Leistungsregler **die gewünschte Kochstufe**.

Hinweis:

- Wird nicht innerhalb einer Minute eine Leistungsstufe gewählt, schaltet sich das Gerät

automatisch ab. Beginnen Sie in diesem Fall wieder bei Schritt 1.

- Sie können die Leistungsstufe jederzeit während des Kochvorgangs anpassen.

Verwendung des integrierten Extraktors

- Drücken Sie den Geschwindigkeitsregler **für die Absaugung** um die Absaugung einzuschalten. Schieben Sie Ihren Finger auf den **Leistungsregler**, um die Geschwindigkeitsstufe zu wählen.
- **Booster-Funktion (B):** Für maximale Absaugleistung können Sie die Booster-Funktion (B) aktivieren. Wenn die Booster-Funktion (B) gewählt wird, kehrt der Extraktor nach 5 Minuten Betrieb automatisch auf Stufe 7 zurück.
- **Automatikmodus:** Wenn sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet, halten Sie den **Wählschalter für die Absauggeschwindigkeit** für 5 Sekunden gedrückt. Auf dem Display des Extraktors erscheint ein Punkt «.», der anzeigt, dass der automatische Modus aktiviert ist. In diesem Modus wird die Gebläsegeschwindigkeit automatisch an die gewählte Leistung der Kochzonen angepasst. Um diese Funktion zu deaktivieren, halten Sie dieselbe Auswahltaste erneut 5 Sekunden lang gedrückt.

Beenden des Kochvorgangs

1. Um eine Kochzone auszuschalten, wählen Sie sie durch Drücken des entsprechenden Wahlschalters aus.
2. Schieben Sie Ihren Finger über den **Regler** ganz nach links, bis die Leistungsanzeige „0“ anzeigt.
3. Um das Kochfeld vollständig auszuschalten, drücken Sie die **Ein-/Aus-Taste**.
4. **Restwärmeanzeige (H):** Wenn auf der Anzeige einer Kochzone ein „H“ erscheint, bedeutet dies, dass die Oberfläche noch heiß ist und Verbrennungsgefahr besteht. Berühren Sie den Bereich nicht, bis der Indikator verschwindet. Sie können die Abwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten und Energie zu sparen.

Sicherheits- und Automatikfunktionen

- **KidLock (Kindersicherung):** Zur Aktivierung drücken Sie die Taste **KidLock**. Auf dem Display erscheint „Lo“ (Gesperrt). Alle Bedienelemente mit Ausnahme der Ein-/Ausschalttaste sind dann deaktiviert. Zum Deaktivieren stellen Sie sicher, dass das Board eingeschaltet ist, und halten Sie die **KidLock-Taste** erneut gedrückt.
- **Erkennung von kleinen Gegenständen:** Wenn kleine Metallgegenstände, die nicht zum Kochen geeignet sind (Besteck, Schlüssel), auf dem Kochfeld liegen bleiben oder ein ungültiger Behälter verwendet wird, schaltet das Kochfeld nach einer Minute in den Standby-Modus. Das interne Kühlgebläse muss für diese Minute weiterlaufen.
- **Abschaltautomatik:** Wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit, die von der gewählten Leistungsstufe abhängt, automatisch ausgeschaltet:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zeit (h)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Timer

Der Timer kann auf zwei Arten verwendet werden:

- Damit nur eine Kochzone nach Ablauf der programmierten Zeit ausgeschaltet wird.
- Zum Einstellen einer Zeit zwischen „00“ und „99“ Minuten.

Timer für eine einzelne Zone

1. Zone auswählen: Berühren Sie die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.
 2. Timer aktivieren: Drücken Sie das Touch-Symbol des Timers. Auf dem Display erscheinen zwei blinkende Ziffern.
 3. Zeit anpassen: Schieben Sie den Regler, um die gewünschte Zeit auszuwählen Beispiel: Für 30 Minuten stellen Sie die erste Ziffer auf „3“, drücken die Timer-Taste, stellen die zweite Ziffer auf „0“ und drücken die Timer-Taste.
 4. Bestätigen: Sobald die Einstellung vorgenommen wurde, startet der Timer automatisch den Countdown.
 5. Wenn der Timer aktiviert wird, beginnt der Countdown sofort. Die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt alle 5 Sekunden Der rote Punkt neben der Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die entsprechende Karte ausgewählt wurde.
 6. Wenn die Zeitschaltuhr des Kochfelds abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone automatisch ausgeschaltet und auf dem Display erscheint „H“. Die anderen Tafeln funktionieren weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.
- Wenn in der Timer-Einstellung zwei Ziffern blinken und Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler von links nach rechts bewegen, verlängert sich die Zeit um 10 Minuten. Wenn Sie den Schieberegler von rechts nach links schieben, wird die Zeit um 10 Minuten verkürzt.
 - Wenn eine Ziffer in der Timer-Einstellung blinkt und Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler von links nach rechts bewegen, wird die Zeit um 1 Minute verlängert. Wenn Sie den Schieberegler von rechts nach links schieben, wird die Zeit um 1 Minute verkürzt.
 - Wenn die eingestellte Zeit „99“ überschreitet, beginnt der Timer automatisch wieder bei „00“. Bei Erreichen von „00“ wird die Timer-Einstellung aufgehoben. Auf dem Display wird „-“ angezeigt. Drücken Sie die Timer-Taste, um den Timer direkt abzubrechen.

Timer für mehrere Zonen

1. Wenn Sie den Timer auf mehrere Kochzonen einstellen, wird immer die kürzeste Zeit auf dem Display angezeigt (Beispiel: Zone 1 auf 3 Minuten eingestellt).
- Hinweis: Ein roter Punkt leuchtet neben der Betriebsanzeige auf, um anzuzeigen, dass der Timer die Zeiteinstellung für diese Kochzone anzeigt.
2. Wenn Sie die Timer-Einstellung für andere Kochzonen anzeigen möchten, drücken Sie die

entsprechende Zone in der Kochzonenauswahl. Das Display zeigt dann die verbleibende Zeit bis zum Ablauf des Countdowns an.

3. Wenn der Timer einer Kochzone abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone automatisch ausgeschaltet und auf dem Display wird „H“ angezeigt.

Hinweis: Wenn Sie nach dem Einstellen des Timers die Zeit bis zum automatischen Abschalten einer Kochzone ändern wollen, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.

Full-Flex-Zone

Diese Funktion wird verwendet, wenn eine einzige Kochzone nicht ausreicht, um das Kochgeschirr ausreichend zu erhitzen. Um die Brückenfunktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für die Brückenfunktion auf der gewünschten Seite (links oder rechts).

Bei Bedarf können die vier Zonen, unabhängig voneinander verwendet oder zu zwei großen Zonen (links und rechts) kombiniert werden. In diesem Fall gibt es zwei Induktoren, die unabhängig voneinander arbeiten. Während des Betriebs der FullFlex-Zone wird nur der Bereich aktiviert, in dem sich der Behälter befindet. Wird mehr als eine Kochzone zum Einsetzen der Pfanne benötigt, setzen Sie die Pfanne vom oberen oder unteren Rand der freien Heizzone aus ein. Abb. 19

Die vorderen und hinteren Kochzonen (mit jeweils zwei Induktoren) können unabhängig voneinander genutzt werden. Stellen Sie die gewünschte Heizstufe für jede Kochzone separat ein. Verwenden Sie für jede Kochzone nur eine Pfanne. Abb. 20

Empfehlungen

Stellen Sie das Kochgeschirr nur auf einer Seite (links oder rechts) der Kochfläche auf. Legen Sie sie nicht so auf, dass sie beide Seiten gleichzeitig bedecken, da sonst die Kochzonen nicht richtig aktiviert werden können und das Kochergebnis beeinträchtigt wird. Abb. 21

Verwendung der FullFlex-Funktion

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Taste für die Brückenfunktion (linke/rechte Seite); die Anzeige neben der Taste leuchtet auf, und die Anzeige neben dem Display der entsprechenden Zone blinkt.
3. Schieben Sie den Leistungsregler, um die Leistungsstufe während des Blinkens von 0 bis 8 einzustellen.
4. Wenn Sie die Leistungsstufe nach dem Blinken einstellen möchten, müssen Sie den Vorgang ab Schritt 2 wiederholen.
5. Wenn Sie die Bridge-Funktion deaktivieren möchten, müssen Sie die Taste für die Bridge-Funktion berühren (linke Seite/rechte Seite) und den Schieberegler für die Stromversorgung auf 0 schieben.

Einschränkungen bei Verwendung der Booster-Funktion (P)

Die gesamte Platte hat eine maximale Leistung. Wenn die Booster-Funktion aktiviert ist und die maximale Leistung nicht überschritten werden darf, reduziert die elektronische Steuerung automatisch die Kochstufe einer anderen Heizzone.

Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Überlaufschutz

Wenn ca. 140 ml Flüssigkeit auf dem Bedienfeld verschüttet werden und mehr als 3 Tasten für ca. 10 Sekunden gedrückt bleiben, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab.

Kochanleitungen

Seien Sie vorsichtig beim Braten, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, besonders bei hoher Leistung. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett von selbst, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, verringern Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf hoher Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen heiß ist.
- Das Simmern findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen.
- Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie zubereiten. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die Ihren Bedürfnissen am besten entsprechen.

Hitzeinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie dem verwendeten Kochgeschirr und der Menge der zuzubereitenden Speisen. Probieren Sie das Induktionskochfeld aus, bis Sie die Einstellungen gefunden haben, die Ihren Bedürfnissen am besten entsprechen.

Leistungsstufen	Empfohlene Verwendungen
1-2	Schonendes Erhitzen für kleine Lebensmittelmengen Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln Sanftes Köcheln Langsames Erhitzen
3-4	Aufwärmen Schnelles Köcheln Reis kochen
5-6	Pfannkuchen
7-8	Kurzes Frittieren Nudeln (Pasta) kochen
9	Rührbraten Versiegeln Suppe zum Kochen bringen Wasser kochen

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Um eine optimale Langzeitleistung des Geräts zu gewährleisten, ist eine ordnungsgemäße Reinigung und Pflege wichtig.

Reinigungsmittel

WARNUNG! Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts beschädigen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Produkte mit hohem Alkoholgehalt, Drahtschwämme oder harte Schwämme.

Verwenden Sie Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahlpflegemittel nur, wenn sie für das jeweilige Bauteil empfohlen werden.

Reinigung des Geräts

WARNUNG! - Explosionsgefahr: Stark alkalische oder säurehaltige Reinigungsmittel können bei Aluminiumteilen im Inneren des Geschirrspülers Explosionen verursachen.

WARNUNG! - Gefahr eines elektrischen Schlages. Schalten Sie das Kochfeld aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie keine Druck- oder Dampfreiniger.

WARNUNG! - Verbrennungsgefahr. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung abkühlen lassen.

WARNUNG! - Verletzungsgefahr. Interne Komponenten können scharfe Kanten aufweisen. Reinigen Sie den Innenraum gründlich.

Je nach Oberfläche reinigen:

- Edelstahl: Schwamm und heiße Wasserlösung mit Reinigungsmittel, in Schleifrichtung wischen.
- Lackierte Oberflächen: Schwamm und heiße Wasserlösung mit Reinigungsmittel.
- Aluminium und Kunststoff: weiches Tuch und Glasreiniger.
- Glas: weiches Tuch und Glasreiniger.

Reinigung der Bedienelemente

WARNUNG! - Gefahr eines elektrischen Schlages. Das Eindringen von Feuchtigkeit kann zu einem elektrischen Schlag führen. Verwenden Sie keine nassen Schwämme.

1. Beachten Sie die Anweisungen auf den Reinigungsmitteln.
2. Mit einem feuchten Schwamm und heißer Reinigungslösung reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Manuelle Reinigung des Fettfilters

Fettfilter entfernen Fettpartikel aus dem Kochdampf. Die regelmäßige Reinigung gewährleistet eine hohe Filterleistung.

WARNUNG! - Brandgefahr. Fettablagerungen können sich entzünden.

1. Beachten Sie die Anweisungen auf den Reinigungsmitteln.
2. Weichen Sie die Filter in einer heißen Waschmittellösung ein. Verwenden Sie bei Bedarf ein spezielles fettlösendes Produkt.
3. Spülen Sie die Filter gründlich aus.
4. Lassen Sie die Filter trocknen. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig trocken sind, bevor Sie sie wieder einbauen.

Reinigung des Fettfilters in der Spülmaschine

- VORSICHT: Filter können beschädigt werden, wenn sie zerdrückt werden. Zerdrücken Sie sie nicht.

- Hinweis: Das Waschen der Filter in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen führen, was jedoch ihre Funktion nicht beeinträchtigt.

1. Beachten Sie die Anweisungen auf den Reinigungsmitteln.
2. Geben Sie die Filter in den Geschirrspüler. Waschen Sie Filter mit hartnäckigen Schmutzablagerungen nicht in der Spülmaschine.
3. Schalten Sie den Geschirrspüler ein und wählen Sie die Höchsttemperatur von 70 °C.
4. Lassen Sie die Filter trocknen. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig trocken sind, bevor Sie sie wieder einbauen.

Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät erfüllt die Normen zur elektromagnetischen Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten sollten vor der Benutzung des Geräts ihren Arzt konsultieren.

VORSICHT! - Verbrennungsgefahr. Während des Betriebs können zugängliche Teile sehr heiß werden. Halten Sie Kinder von dem Induktionskochfeld fern. Griffe und Stiele von Küchenutensilien können heiß werden. Berühren Sie sie nicht und stellen Sie sicher, dass sie für Kinder unerreichbar sind.

WARNUNG! - Verletzungsgefahr. Die Klinge eines Plattenschabers ist scharf. Mit Vorsicht verwenden und mit aufgesetztem Sicherheitsdeckel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Art der Verschmutzung: Alltäglicher Schmutz auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Essensreste oder ungesüßte Flecken auf Glas)

Verfahren zur Reinigung:

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.
2. Tragen Sie einen speziellen Plattenreiniger auf, während das Glas gehärtet (nicht heiß) ist.
3. Spülen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier.

Wichtig:

- Wenn die Stromversorgung des Kochfelds unterbrochen wird, erscheint die Anzeige für eine heiße Oberfläche nicht, aber die Kochzone kann weiterhin heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig.
- Stark scheuernde Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel können Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um sich von der Eignung des Reinigers oder Scheuersaugers zu überzeugen.
- Lassen Sie keine Reinigungsmittelreste auf der Platte zurück. Das Glas kann fleckig werden.

Art der Verschmutzung: Gekochte, geschmolzene und heiße Zuckerreste auf Glas

Verfahren zur Reinigung: Rückstände sofort mit einem flachen Spachtel, einem Spachtelmesser oder einem Schaber mit einer für Glas-Induktionskochfelder geeigneten Klinge entfernen. Die Oberflächen der Kochzone können sehr heiß sein.

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.
2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und ziehen Sie den Schmutz oder das verschüttete Wasser auf einen kühlen Bereich des Tellers.
3. Entfernen Sie den Schmutz oder die verschüttete Flüssigkeit mit einem Tuch oder Küchenpapier.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 3 des vorherigen Abschnitts.

Wichtig:

- Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten verursacht wurden, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder die Oberfläche dauerhaft beschädigen.
- Schnittgefahr. Bei eingezogener Schutzabdeckung ist das Abstreifblatt extrem scharf.

Verwenden Sie es mit größter Vorsicht und bewahren Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Art der Verschmutzung: Verschütten von Flüssigkeiten auf den Bedienelementen

Verfahren zur Reinigung:

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.
2. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit.
3. Wischen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, leicht feuchten Schwamm oder Tuch ab.
4. Trocknen Sie den Bereich vollständig mit Küchenpapier ab.

Wichtig:

Die Karte kann piepsen und sich abschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, wenn Flüssigkeit auf ihnen ist. Trocknen Sie den Bereich der Bedienelemente vollständig ab, bevor Sie die Karte wieder einschalten.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösungen
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Mangelnde Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob die Karte angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie die Stromversorgung der Wohnung/des Raums. Wenn alles korrekt ist und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Steuerfeld reagiert nicht.	Bedienelemente gesperrt (KidLock aktiv).	Deaktivieren Sie die KidLock-Funktion gemäß dem Verfahren in dieser Anleitung.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Dünner Wasserfilm auf den Kontrollen	Trocknen Sie den Bereich der Bedienelemente vollständig ab und verwenden Sie Ihre Fingerspitze.
Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Tafelgeschirr	Verwenden Sie Geschirr mit flachem, glattem Boden.

Manche Herde geben ein Klicken oder Knacken von sich.	Konstruktion des Kochgeschirrs (Schichten aus Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Normales Verhalten von Küchenutensilien. Weist nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld gibt bei hoher Leistung ein surrendes Geräusch ab.	Induktionstechnik.	Normales Verhalten. Das Rauschen nimmt ab oder verschwindet, wenn Sie den Pegel mit dem Schieberegler Power verringern.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Der Kühlventilator läuft, um die Elektronik zu schützen; er kann auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiterlaufen.	Normales Verhalten. Keine Maßnahme erforderlich. Trennen Sie nicht die Stromversorgung von der Wand, während der Ventilator läuft.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und das Symbol U erscheint auf dem Display.	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet; der Boden ist für die Kochzone zu klein; das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr. Zentrieren Sie die Pfanne und prüfen Sie, ob der Durchmesser des Bodens mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone schaltet sich unerwartet aus, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd Buchstaben und eine oder zwei Ziffern auf dem Timer-Display).	Technisches Versagen.	Schreiben Sie den Code auf (Buchstaben und Zahlen). Trennen Sie die Stromversorgung vom Schalter oder von der Steckdose. Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen.

Fehlercode

Wenn eine Anomalie auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzstatus und zeigt die entsprechenden Fehlercodes an:

Fehlercode	Beschreibung
U	Es gibt keine Küchenutensilien oder die Küchenutensilien sind nicht geeignet. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf.
F3	Kurzschluss des Temperaturfühlers der Induktionsspule oder Trockenkochen der Pfanne.
F4	Temperatursensor der Induktionsspule offener Stromkreis (abgeklemmt). Erkennung mit einer 2-minütigen Verzögerung beim Einschalten.
E3	Kurzschluss des IGBT-Temperatursensors, Lüfterausfall oder verstopfter Luftauslass.
E4	IGBT-Temperatursensor offener Stromkreis (nicht angeschlossen) oder beschädigt.
E1	Anormale Versorgungsspannung. Hochspannung (über 270±10 V).
E2	Anormale Versorgungsspannung. Niedrige Spannung (unter 90±10 V).
E5	Der Temperatursensor der Induktionsspule erkennt keine Temperaturänderungen.
E7	Flachbandkabel zwischen Displayplatine und Hauptplatine nicht angeschlossen oder Hauptplatine beschädigt.

Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden.

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie/Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten. Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

9. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender

Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Selettore di potenza e display della zona di cottura anteriore sinistra.
2. Selettore di potenza e display della zona di cottura posteriore sinistra.
3. Selettore e display della velocità dell'estrattore.
4. Selettore di potenza e display della zona di cottura posteriore destra.
5. Selettore di potenza e display della zona di cottura anteriore destra.
6. Funzione Booster: Aumenta immediatamente la potenza di una zona di cottura al massimo.
7. KidLock: Disattivare il pannello di controllo per evitare un uso accidentale.
8. Funzione ponte (lato sinistro): Unisce le due zone di cottura di sinistra per creare un'unica grande zona di cottura.
9. cursore di regolazione della potenza: Consente di regolare il livello di potenza delle zone di cottura e la velocità dell'aspiratore.
10. Funzione ponte (lato destro): Unisce le due zone di cottura di destra per creare un'unica grande zona di cottura.
11. Timer: Permette di programmare il tempo di cottura delle zone o il tempo di funzionamento dell'aspiratore.
12. Tasto on/off

Nota:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre il prodotto dalla scatola. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi nella scatola e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:

- Piano cottura a induzione con cappa integrata

- Manuale d'uso
- Kit di Montaggio
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. INSTALLAZIONE

Norme di installazione

L'apparecchio può essere utilizzato in modalità di estrazione dell'aria (fig. 2) o di ricircolo dell'aria (fig. 3).

Durante l'installazione, osservare le seguenti istruzioni. Osservare le norme vigenti e quelle del fornitore locale di elettricità e gas.

Funzionamento con aspirazione dell'aria

Fig. 2

L'aria aspirata viene pulita dal filtro antigrasso ed espulsa all'esterno tramite un sistema di canalizzazione. L'aria non deve essere espulsa attraverso un camino utilizzato per i gas di scarico di apparecchi a gas o altri combustibili (non si applica alle unità con tecnologia di ricircolo dell'aria).

- Se l'aria di scarico è diretta verso un camino o un condotto non funzionante, è necessario ottenere il consenso del personale competente.
- Se l'aria di scarico è diretta attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare un condotto di larghezza pari al suo spessore.

Montaggio sicuro

AVVERTENZA - Rischio di avvelenamento!

Il ricircolo dei gas di scarico può causare avvelenamento. Le fonti di calore dipendenti dall'aria degli ambienti (ad esempio i riscaldatori a gas, a olio, a legna o a carbone) prelevano l'aria di combustione dallo spazio in cui sono installate e conducono i gas all'esterno. In combinazione con una cappa aspirante, l'aria viene estratta dalla cucina e dai locali adiacenti. Fig. 4

- Assicurare un'alimentazione d'aria sufficiente quando si utilizza l'apparecchio in modalità aria di scarico e con una fonte di calore dipendente dall'aria ambiente.
- Il funzionamento sicuro è possibile solo quando il vuoto nello spazio di installazione della sorgente di calore non supera i 4 Pa (0,04 mbar). Ciò si ottiene quando l'aria necessaria per la combustione può circolare attraverso aperture, come porte o finestre, in combinazione con un'unità di alimentazione/espulsione dell'aria o altri mezzi tecnici.
- Consultare sempre uno specialista per valutare la ventilazione dell'abitazione e proporre misure adeguate.
- Se il dispositivo funziona esclusivamente in modalità di ricircolo dell'aria, è possibile un funzionamento illimitato.

- Non scaricare l'aria di scarico in un camino o in un condotto in funzione.
- Non scaricare l'aria di scarico in una colonna utilizzata per ventilare un locale con camino.
- Se l'aria di scarico deve essere convogliata in una canna fumaria o in un condotto dei gas di scarico non funzionanti, richiedere il consenso di personale specializzato competente.

ATTENZIONE: rischio di incendio.

I depositi di grasso nei filtri possono prendere fuoco.

- Rispettare le distanze di sicurezza prestabilite per evitare l'accumulo di calore.
- Prestare attenzione alle informazioni riportate sui dispositivi di cottura. Se le istruzioni di installazione indicano una distanza diversa, considerare sempre la distanza maggiore.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio.

ATTENZIONE: rischio di lesioni.

Alcuni componenti all'interno dell'apparecchio possono presentare bordi taglienti.

- Indossare guanti protettivi. Se il dispositivo non è fissato correttamente, può cadere. Tutti gli elementi di fissaggio devono essere installati in modo sicuro.
- Non apportare modifiche alla struttura elettrica o meccanica.
- Il coperchio del filtro può vibrare.
- Aprire lentamente il coperchio del filtro. Tenere fermo il coperchio finché non smette di oscillare. Chiudere lentamente il coperchio.

AVVERTENZA - Rischio di scosse elettriche!

I componenti appuntiti all'interno del dispositivo possono danneggiare il cavo di collegamento.

- Non piegare o bloccare il cavo di collegamento.
- Le installazioni errate sono pericolose. Il dispositivo può essere installato solo se vengono rispettate le informazioni riportate sulla targhetta.
- L'apparecchio è dotato di una spina e deve essere collegato solo a una presa di corrente con messa a terra correttamente installata.
- Il sistema di protezione dell'alimentazione dell'edificio deve essere installato correttamente.
- Non collegare l'apparecchio a un'altra fonte di commutazione, come un timer o un sistema di controllo remoto.
- Se l'apparecchio è montato, è necessario garantire il libero accesso alla spina del cavo di rete. Se ciò non è possibile, nell'impianto elettrico permanente deve essere installato un separatore di fase per tutti i poli, secondo le condizioni delle disposizioni di installazione.
- Quando si posiziona l'apparecchio, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia intrappolato o danneggiato.

AVVERTENZA - Rischio di scosse elettriche!

Per collegare il dispositivo alla rete elettrica in modo sicuro, osservare le seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve poter essere scollegato dalla rete elettrica in qualsiasi momento.

- Il dispositivo può essere collegato solo a una presa di corrente con contatto di protezione, installata in conformità alle norme.
- La spina del cavo di rete deve essere accessibile dopo l'installazione. Se ciò non è possibile, è necessario installare un separatore di fase nell'impianto elettrico permanente per tutti i poli, conformemente alle condizioni della categoria di sovratensione III delle norme di installazione.
- L'installazione elettrica deve essere effettuata da un elettricista qualificato.
- Si consiglia di installare un interruttore automatico con protezione dalle correnti di guasto (interruttore FI) nel circuito di alimentazione del dispositivo.
- I componenti appuntiti all'interno del dispositivo possono danneggiare il cavo di collegamento.
- Non piegare o bloccare il cavo di collegamento.
- Il dispositivo corrisponde alla classe di protezione 1. Pertanto, può essere utilizzato solo con un collegamento elettrico dotato di conduttore di terra di protezione.
- Durante l'installazione, l'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica.

Installazione

Le figure 5, 6 e 7 mostrano le dimensioni necessarie per l'installazione del dispositivo.

Tagliare la superficie di lavoro secondo le misure indicate nella figura 5.

Per una corretta installazione e uso, mantenere una distanza minima di 5 cm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Selezionare un materiale resistente al calore per evitare che la piastra si deformi a causa delle radiazioni termiche. Notare bene quanto riportato di seguito (fig. 5):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 min.

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che la scheda sia in buone condizioni di funzionamento. (Vedi figura 6)

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Nota: La distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile superiore deve essere di almeno 760 mm.

Prima di installare il piano cottura, accertarsi che:

- La superficie di lavoro è piana e non ci sono elementi strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.

- La superficie di installazione deve essere realizzata in materiale resistente al calore.
- Se l'apparecchio è installato sopra un forno, quest'ultimo è dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di sicurezza e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- È necessario incorporare un sezionatore adeguato che fornisca una disconnessione completa dalla rete, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
- L'interruttore di isolamento deve essere di un modello approvato e fornire una separazione dei contatti di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [fase] se le norme locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato.
- In caso di domande sull'installazione, consultare le autorità locali competenti per l'edilizia e le ordinanze.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti intorno all'apparecchio.

Dopo aver installato il piano cottura, assicurarsi che:

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli dei mobili o i cassetti.
- Vi sia un adeguato flusso d'aria dall'esterno del mobile fino alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, una barriera termica deve essere installata sotto la base del piano cottura.
- Il sezionatore è facilmente accessibile al cliente.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio:

- Il piano cottura deve essere collocato su una superficie stabile e liscia (si può usare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Regolazione della posizione della staffa:

- Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando le quattro staffe sul lato inferiore del piano cottura dopo l'installazione. Fig. 8

Precauzioni:

1. Rivolgersi a personale qualificato per la corretta installazione del piano cottura. Non eseguire l'installazione da soli.
2. L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano di cottura.
3. L'apparecchio deve essere installato in modo da garantire un migliore irraggiamento del calore per migliorarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento del tavolo devono essere resistenti al calore.

- Per evitare qualsiasi danno, lo strato di colla e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento alla rete elettrica:

Fig. 9

Il pannello deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata. Prima di collegare la scheda, verificare che:

- Il sistema di cablaggio domestico è adatto alla potenza dell'apparecchio.
- La tensione corrisponde al valore indicato sulla targhetta.
- Le sezioni dei cavi di alimentazione possono sopportare il carico specificato sulla targhetta.

Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamenti o incendi. Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75°C in nessun punto.

Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adeguato e indisturbato. Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato. L'allacciamento deve essere effettuato nel rispetto delle normative vigenti. Il metodo di connessione è mostrato nella figura 9. Linea di alimentazione: utilizzare 50A H07RN-F 5x2,5mm².

Installazione del kit di evacuazione (non incluso)

Figura 10:

Componenti inclusi nel prodotto:

- Tappo in vetro
- Filtro antigrasso in alluminio
- Filtro a carbone
- Piano cottura a induzione con cappa integrata

Componenti NON inclusi nel prodotto (nel kit di evacuazione):

- Tubo di supporto piegato (90°)
- Tubo in plastica
- Tubo di supporto piegato (90°)
- Tubo in plastica
- Uscita dell'aria
- Filtro a carbone
- Coperchio del gruppo filtro carbone

- Rimuovere il dispositivo dalla confezione e fissare il tubo di supporto curvo con 4 viti (M4x8). Fig. 11
- Inclinare e inserire l'apparecchio nel mobile e collegare il tubo come richiesto. Fig. 12
- Preparare il gruppo del filtro a carbone e il coperchio del gruppo del filtro a carbone. Fig. 13
- Installare il gruppo del filtro a carbone nel foro della base dell'unità di cucina e fissarlo con 4 viti (ST3,5 x 10). Fig. 14

- Collegare il tubo e l'adattatore con le viti (ST3,5 x 10). Adattare il tubo in PVC tagliandolo alle dimensioni della copertura. Fig. 15
- È possibile aggiungere un adattatore per modificare uscita a sinistra o a destra, come mostrato nella figura 16.

Come rilasciare olio/acqua

Rimuovere il tappo del sifone sottostante e scaricare il contenuto in un contenitore. Fig. 17

Come rimuovere e reinstallare il kit filtro a carbone

Fig. 18

- Spegnere il cofano e aprire il coperchio inferiore dell'alloggiamento del filtro (a).
- Tenere la linguetta e ruotare il filtro in senso antiorario per sbloccarlo (c).
- Tirare il filtro verso il basso e rimuoverlo; ripetere l'operazione con il secondo filtro, se presente (b).
- Inserire il filtro allineando le linguette e le fessure della staffa (d).
- Ruotare in senso orario finché non è bloccato e fermo (c).
- Chiudere il coperchio e verificare che non vi siano allentamenti o rumori anomali (d).

Selezione degli utensili di cottura adatti

- Pentole per l'induzione:** Utilizzare utensili con fondo adatto all'induzione; cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo.
- Test del magnete:** Se un magnete si attacca alla base, è adatto all'induzione.
- Senza magnete:** Riempire l'utensile da cucina con acqua; se la "U" lampeggia e l'acqua si riscalda, è adatto.
- Materiali non sono adatti:** acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Fondo delle pentole:** Deve essere liscio, piatto e delle stesse dimensioni della zona di cottura.
- Dimensioni delle pentole:** Utilizzare utensili dello stesso diametro della superficie; se è più grande, l'efficienza è ottimale.
- Manipolazione:** Sollevare le pentole, non farle scorrere per evitare di graffiare il vetro.

Dimensioni degli utensili da cucina

Le zone di cottura si adattano al diametro delle pentole, ma devono avere un diametro minimo adeguato. Per una migliore efficienza, posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Minimo (mm)
190 mm	160
Zona FullFlex	200

4. FUNZIONAMENTO

Uso dei tasti touch

- Le icone touch rispondono al tocco, senza bisogno di pressione.
- Toccare le icone con il polpastrello e non con la punta del dito.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che le icone siano sempre pulite e asciutte e che non siano coperte da oggetti (ad es., utensili o panni). Anche una sottile patina d'acqua può rendere difficile l'uso dei pulsanti.

Rilevamento dei recipienti

Se sul display di una zona di cottura compare "U" o "_", significa che

- Non c'è nessun recipiente posizionato sulla zona di cottura.
- La padella non è compatibile con l'induzione.
- Il contenitore è troppo piccolo o non è ben centrato.

Nota: Il processo di riscaldamento si avvia solo quando un recipiente adatto viene posizionato sulla zona di cottura. Se non viene collocato un contenitore adatto, il dispositivo si spegne automaticamente.

Uso rapido del piano cottura a induzione

1. Premere il **tasto On/Off**. La scheda emette un segnale acustico e gli indicatori di alimentazione mostrano un trattino "-". La scheda è ora in modalità standby.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata. Assicurarsi che il fondo dell'utensile e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Premere l'icona della zona di cottura che si desidera utilizzare. Una spia luminosa accanto al selettore lampeggia per indicare che la zona è stata selezionata.
4. Utilizzare il **cursore di potenza** per selezionare il livello di cottura desiderato.

Nota:

- Se non viene selezionato un livello di potenza entro un minuto, il dispositivo si spegne automaticamente. In questo caso, ricominciare dal punto 1.
- È possibile configurare il livello di potenza in qualsiasi momento durante il processo di cottura.

Utilizzo della cappa integrata

- Premere il **selettore della velocità di aspirazione** per accendere l'estrattore. Far scorrere il dito sul **cursore di potenza** per selezionare il livello di velocità.
- **Funzione Booster (B)**: Per ottenere la massima potenza di estrazione, è possibile attivare la funzione Booster (B). Se si seleziona la funzione Booster (B), l'estrattore torna automaticamente alla velocità 7 dopo 5 minuti di funzionamento.
- **Modalità automatica**: Con il piano di cottura in modalità standby, tenere premuto il

selettore della velocità di aspirazione per 5 secondi. Sul display dell'estrattore compare un punto ".", a indicare che la modalità automatica è attivata. In questa modalità, la velocità della ventola viene regolata automaticamente in base alla potenza selezionata delle zone di cottura. Per disattivare questa funzione, tenere premuto il mismo tasto per 5 secondi.

Terminare il procedimento di cottura

1. Per spegnere una zona di cottura, selezionarla premendo il relativo selettore.
2. Far scorrere il dito sul **cursore di potenza** fino a sinistra, finché il display di alimentazione non visualizza "0".
3. Per spegnere completamente il piano cottura premere il **pulsante di on/off**.
4. **Spia del calore residuo (H)**: Se sul display di una zona di cottura compare una "H", significa che la superficie è ancora calda e c'è il rischio di ustioni. Non toccare l'area finché l'indicatore non scompare. È possibile utilizzare il calore di scarto per mantenere il cibo caldo e risparmiare energia.

Funzioni di sicurezza e automatiche

- **KidLock (blocco di sicurezza per bambini)**: Per attivarlo, premere il pulsante **KidLock**. Sul display apparirà "Lo" (Locked). Tutti i controlli saranno disabilitati, tranne il pulsante di accensione/spegnimento. Per disattivare, assicurarsi che la scheda sia accesa e tenere nuovamente premuto il pulsante **KidLock**.
- **Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni**: Se si lasciano sul piano di cottura piccoli oggetti metallici non adatti alla cottura (posate, chiavi) o si utilizza un contenitore non valido, il piano di cottura passa in modalità standby dopo un minuto. La ventola di raffreddamento interna continuerà a funzionare per quel minuto.
- **Autospegnimento**: Se si dimentica di spegnere una zona di cottura, questa si disattiva automaticamente dopo un tempo predefinito in base al livello di potenza selezionato:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo (h)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:

- In modo da spegnere solo una zona di cottura allo scadere del tempo programmato.
- Per impostare un tempo compreso tra "00" e "99" minuti.

Timer per una singola zona

1. Selezionare zona: Toccare la zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.
2. Attivare Timer: Premere l'icona touch del timer. Il display visualizza due cifre lampeggianti.
3. Regolare il tempo: Scorri il cursore per selezionare il tempo desiderato. Ad esempio, per 30 minuti, impostare la prima cifra su "3", premere il pulsante del timer e impostare la seconda cifra su "0" e premere il pulsante del timer.

4. Confermare: Una volta impostato il timer, il conto alla rovescia inizia immediatamente.
5. Quando il timer viene attivato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e la spia del timer lampeggerà per 5 secondi. Il punto rosso accanto all'indicatore di alimentazione si accende per indicare che è stata selezionata la scheda corrispondente.
6. Quando il timer del piano di cottura giunge al termine, la zona corrispondente si spegne automaticamente e sul display appare "H". Le altre schede continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.
 - Se nell'impostazione del timer lampeggiano due cifre e si fa scorrere il dito sul cursore da sinistra a destra, il tempo aumenta di 10 minuti. Facendo scorrere il cursore da destra a sinistra, il tempo diminuisce di 10 minuti.
 - Quando una cifra lampeggia nell'impostazione del timer e si fa scorrere il dito sul cursore da sinistra a destra, il tempo aumenta di 1 minuto. Facendo scorrere il cursore da destra a sinistra, il tempo diminuisce di 1 minuto.
 - Se l'impostazione del tempo supera "99", il timer si riavvia automaticamente a "00". Quando si raggiunge "00", l'impostazione del timer viene annullata. Sul display viene visualizzato "-". Premere il pulsante del timer per annullare direttamente il timer.

Timer per vare zone

1. Se si imposta il timer su più di una zona di cottura, sul display verrà sempre visualizzato il tempo più breve (esempio: zona 1 impostata su 3 minuti; zona 2 impostata su 6 minuti; il display del timer mostra "3").

Nota: Un punto rosso si accende accanto all'indicatore di potenza per indicare che il timer sta visualizzando l'impostazione dell'ora per questa zona di cottura.

2. Se si desidera visualizzare l'impostazione del timer per altre zone di cottura, premere la zona corrispondente nella selezione della zona di cottura. Il display visualizza il tempo rimanente fino alla scadenza del conto alla rovescia.
3. Quando il timer di una zona di cottura è scaduto, la zona corrispondente si spegne automaticamente e sul display appare "H".

Nota: Se si desidera modificare l'ora in cui una zona di cottura si spegne automaticamente dopo l'impostazione del timer, è necessario ricominciare dal punto 1.

Zona Full Flex

Questa funzione viene utilizzata quando una singola zona di cottura non è sufficiente a riscaldare adeguatamente le pentole. Per attivare la funzione ponte, premere il pulsante della funzione ponte sul lato desiderato (destro o sinistro).

Se necessario, le quattro zone possono essere utilizzate indipendentemente o combinate in due zone grandi (lato destro e sinistro). In questo caso, ci sono due induttori che funzionano in modo indipendente. Durante il funzionamento della zona FullFlex, viene attivata solo l'area in cui è collocato il contenitore. Se per posizionare la pentola è necessaria più di una zona di cottura, posizionare la pentola partendo dal bordo superiore o inferiore della zona di riscaldamento libera. Fig. 19

Le zone di cottura anteriore e posteriore (ciascuna con due induttori) possono essere utilizzate in modo indipendente. Impostare il livello di riscaldamento richiesto per ogni zona di cottura separatamente. Utilizzare una sola padella per ogni zona di cottura. Fig. 20

Raccomandazioni

Posizionare le pentole su un solo lato (destro o sinistro) della superficie di cottura. Non posizzarli in modo che coprano contemporaneamente entrambi i lati, perché ciò potrebbe impedire la corretta attivazione delle zone di cottura e compromettere il risultato della cottura. Fig. 21

Utilizzo della funzione FullFlex

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso
2. Toccare il pulsante della funzione ponte (lato sinistro/lato destro); l'indicatore accanto al pulsante della funzione ponte si illuminerà e l'indicatore accanto al display della zona corrispondente lampeggerà.
3. Fai scorrere il cursore di potenza per regolare il livello di potenza da 0 a 8 durante il lampeggiamento.
4. Se si desidera regolare il livello di potenza dopo il lampeggiamento, è necessario ripetere il procedimento dal punto 2.
5. Se si desidera annullare la funzione Bridge, è necessario toccare il pulsante della funzione Bridge (lato sinistro/lato destro) e far scorrere il dispositivo di scorrimento Power su 0.

Limitazioni all'utilizzo della funzione Booster (P)

L'intera piastra ha una potenza massima. Quando la funzione Booster è attivata e non deve superare la potenza massima, il controllo elettronico riduce automaticamente il livello di cottura di un'altra zona di riscaldamento.

È consigliabile che le persone con un pacemaker consultino il proprio medico prima di usare l'apparecchio.

Protezione da fuoriuscita di liquido

Quando circa 140 mL di liquido vengono versati sul pannello di controllo e rimangono su più di 3 pulsanti per circa 10 secondi, il piano di cottura a induzione smette automaticamente di funzionare.

Guida per la cottura

Prestare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza una potenza elevata. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono infiammarsi spontaneamente, costituendo un serio pericolo di incendio.

Consigli di cottura

- Quando il cibo raggiunge l'ebollizione, ridurre l'impostazione della temperatura.

- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e fa risparmiare energia perché trattiene il calore.
- Ridurre la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando il cibo è caldo.
- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, intorno agli 85°C, quando le bolle salgono solo occasionalmente alla superficie del liquido di cottura.
- Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, come l'utensile di cottura usato e la quantità che viene cucinata. Sperimentate con il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte alle vostre esigenze.

Regolazione del calore

Le regolazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, come l'utensile di cottura usato e la quantità che viene cucinata. Provate il piano cottura a induzione fino a trovare le impostazioni più adatte alle vostre esigenze.

Livelli di potenza	Raccomandazioni d'uso
1-2	Riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti Sciogliere il cioccolato, il burro e gli alimenti che si bruciano rapidamente Bollitura delicata Riscaldamento lento
3-4	Riscaldare Bollitura rapida Cucinare riso
5-6	Modalità Pancake
7-8	Frittura breve Cucinare pasta;
9	Saltare Sigillare carne Portare zuppe a ebollizione Bollire l'acqua

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Per garantire prestazioni ottimali a lungo termine dell'unità, è importante una pulizia e una cura adeguate.

Prodotti per la pulizia

ATTENZIONE! Detergenti inadeguati possono danneggiare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare detergenti taglienti o abrasivi, prodotti ad alto contenuto di alcol, spugne metalliche o spugne dure.

Utilizzare detergenti per vetri, raschietti per vetri o prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile solo se raccomandati per il componente specifico.

Pulizia dell'unità

ATTENZIONE! - Pericolo di esplosione: Detergenti fortemente alcalini o acidi possono causare esplosioni con parti in alluminio all'interno della lavastoviglie.

ATTENZIONE! - Pericolo di scosse elettriche. Spegner e scollegare la piastra prima di pulirla. Non utilizzare pulitori a pressione o a vapore.

ATTENZIONE! - Rischio di scottature. L'apparecchio si surriscalda durante l'uso. Lasciare raffreddare prima di procedere con la pulizia.

ATTENZIONE! - Rischio di lesioni. I componenti interni possono presentare spigoli vivi. Pulire accuratamente l'interno.

Pulire in base alla superficie:

- Acciaio inox: spugna e soluzione di acqua calda con detergente, strofinando nel senso della levigatura.
- Superfici verniciate: spugna e soluzione di acqua calda con detergente.
- Alluminio e plastica: panno morbido e detergente per vetri.
- Vetro: panno morbido e detergente per vetri.

Pulizia degli elementi di comando

ATTENZIONE! - Pericolo di scosse elettriche. L'ingresso di umidità può causare scosse elettriche. Non utilizzare spugne bagnate.

1. Seguire le istruzioni dei prodotti per la pulizia.
2. Pulire con una spugna umida e una soluzione detergente calda.
3. Asciugare con un panno morbido.

Pulizia manuale del filtro antigrasso

I filtri antigrasso eliminano le particelle di grasso dal vapore di cottura. La pulizia regolare garantisce un'elevata capacità di filtraggio.

ATTENZIONE! - Rischio di incendio. I depositi di grasso nei filtri possono prendere fuoco.

1. Seguire le istruzioni dei prodotti per la pulizia.
2. Immergere i filtri in una soluzione detergente calda. Se necessario, utilizzare un prodotto speciale per sciogliere il grasso.
3. Sciacquare accuratamente i filtri.
4. Lasciare asciugare i filtri. Verificare che sia completamente asciutta prima di installarla di nuovo.

Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie

- **ATTENZIONE:** i filtri possono essere danneggiati se schiacciati. Non schiacciateli.
 - **Nota:** Il lavaggio dei filtri in lavastoviglie può provocare uno scolorimento, che tuttavia non ne compromette il funzionamento.
1. Seguire le istruzioni dei prodotti per la pulizia.
 2. Mettere i filtri in lavastoviglie. Non lavare in lavastoviglie i filtri con depositi di sporco ostinati.
 3. Accendere la lavastoviglie, selezionando la temperatura massima di 70 °C.
 4. Lasciare asciugare i filtri. Verificare che sia completamente asciutta prima di installarla di nuovo.

Rischi per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- Le persone con pacemaker o altri dispositivi medici impiantati devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questo dispositivo.

ATTENZIONE! - Rischio di scottature. Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal piano di cottura a induzione. Le maniglie e i manici degli utensili da cucina possono surriscaldarsi. Non toccarli e assicurarsi che siano fuori dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE! - Rischio di lesioni. La lama di un raschietto per piatti è affilata. Usare con cautela e conservare con il coperchio di sicurezza inserito, fuori dalla portata dei bambini.

Tipo di sporco: Sporco quotidiano sul vetro (impronte digitali, segni, macchie di cibo o versamenti non zuccherati sul vetro)

Procedura di pulizia:

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia spento.
2. Applicare un detergente specifico per lastre mentre il vetro è temperato (non caldo).
3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con un tovagliolo di carta.

Importante:

- L'avviso di calore residuo non apparirà dopo lo scollegamento, ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Usare la massima cautela.
- Le spugne altamente abrasive, alcune spugne di nylon e i detersivi aggressivi o abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare l'idoneità del detergente o dello spatolatore.
- Non lasciare residui di detergente sulla piastra. Il vetro può macchiarsi.

Tipo di sporco: Fuoriuscite di zucchero bollito, fuso e caldo sul vetro

Procedura di pulizia: Rimuovere immediatamente i residui con una spatola piatta, una spatola o un raschietto con lama adatta ai piani di cottura a induzione in vetro. Le superfici della zona di cottura possono essere molto calde.

1. Assicurarsi che il piano di cottura sia spento.
2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e trascinare lo sporco o la fuoriuscita su un'area fredda del piatto.
3. Pulire lo sporco o i resti con un panno o carta da cucina.
4. Ripetere i passaggi da 2 a 3 della sezione precedente.

Importante:

- Rimuovere il prima possibile le macchie causate da cibi fusi e zuccherati o da fuoriuscite. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o possono persino danneggiare permanentemente la superficie del piano cottura.
- **Rischio di tagli** Con il coperchio di sicurezza retracts, la lama del raschietto è estremamente affilata. Usare la spatola con estrema attenzione e conservarla sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Tipo di sporco: Versamento di liquidi sui comandi a sfioramento

Procedura di pulizia:


1. Assicurarsi che il piano di cottura sia spento.
2. Pulire i versamenti.
3. Pulire l'area dei comandi a sfioramento con una spugna o un panno pulito e leggermente umido.
4. Asciugare completamente la zona con carta da cucina.

Importante:

La scheda potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, mentre i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare in presenza di liquido. Asciugare completamente l'area dei comandi a sfioramento prima di riaccendere la scheda.


6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Il piano cottura a induzione non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Verificare che la scheda sia collegata e accesa. Controllare l'alimentazione dell'abitazione/ zona. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Le icone touch non rispondono.	Controlli bloccati (KidLock attivo).	Disattivare la funzione KidLock seguendo la procedura indicata in questo manuale.

I controlli touch sono difficili da usare.	Sottile pellicola d'acqua sui comandi; usare la punta delle dita anziché i polpastrelli.	Asciugare completamente l'area dei controlli e utilizzare la punta delle dita.
Il vetro si sta graffiando.	Stoviglie con bordi irregolari; uso di spugne o detergenti inadeguati/abrasivi.	Utilizzare piatti con basi piatte e lisce.
Alcuni fornelli emettono scatti o schiocchi.	Questo può essere dovuto alla costruzione dell'utensile (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Comportamento normale degli utensili da cucina. Non indica un guasto.
Il piano cottura a induzione emette un ronzio ad alta potenza.	Tecnologia a induzione.	Comportamento normale. Il rumore diminuisce o scompare riducendo il livello con il cursore Power.
Rumore della ventola del piano cottura a induzione.	Funzionamento della ventola di raffreddamento per proteggere l'elettronica; può continuare dopo lo spegnimento della scheda.	Comportamento normale. Non richiede alcuna azione. Non interrompere l'alimentazione dalla parete mentre il ventilatore è in funzione.
I contenitori non si riscaldano e sullo schermo compare l'icona  .	L'utensile da cucina non è adatto all'induzione; base troppo piccola per la zona di cottura; recipiente non centrato correttamente.	Utilizzare pentole adatte all'induzione. Centrare la pentola e verificare che il diametro della base corrisponda a quello della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si è spenta inaspettatamente, emette un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato a una o due cifre sul display del timer).	Guasto tecnico.	Scrivere il codice (lettere e numeri). Scollegare l'alimentazione dall'interruttore o dalla presa a muro. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec. Non tentare di smontare l'apparecchio.

Codici di errore

Se si verifica un guasto, il piano cottura a induzione passa automaticamente in stato di protezione e mostra i codici di errore corrispondenti:

Codice di errore	Descrizione
	Non ci sono utensili da cucina o gli utensili da cucina non sono adatti. Posizionare un utensile da cucina appropriato.
F3	Cortocircuito del sensore di temperatura della bobina a induzione o bollitura a secco della pentola.
F4	Sensore di temperatura della bobina di induzione aperto (scollegato). Rilevamento con un ritardo di 2 minuti all'avvio.
E3	Cortocircuito del sensore di temperatura IGBT, guasto della ventola o blocco dell'uscita dell'aria.
E4	Sensore di temperatura IGBT aperto (scollegato) o danneggiato.
E1	Tensione di alimentazione anomala. Alta tensione (oltre 270±10 V).
E2	Tensione di alimentazione anomala. Bassa tensione (inferiore a 90±10 V).
E5	Il sensore di temperatura rileva una temperatura elevata nella bobina di induzione.
E7	Il cavo piatto (nastro) tra la scheda del display e la scheda principale è scollegato o la scheda principale è danneggiata.

Non smontare l'apparecchio da soli per evitare pericoli e danni all'apparecchio.

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA



Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

declaration-of-conformity

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Seletor e visor de potência da zona de cozedura frontal esquerda.
2. Seletor e visor de potência da zona de cozedura traseira esquerda.
3. Seletor e visor de velocidade do exaustor.
4. Seletor e visor de potência da zona de cozedura traseira direita.
5. Seletor e visor de potência da zona de cozedura frontal direita.
6. Função Booster: Aumenta imediatamente a potência de uma zona de cozedura ao máximo.
7. KidLock: Desativa o painel de controlo para evitar o uso acidental.
8. Função Ponte (lado esquerdo): Combina as duas zonas de cozedura esquerdas para criar uma única zona de grande dimensão.
9. Controlo deslizante de potência: Permite ajustar o nível de potência das zonas de cozedura e a velocidade do exaustor.
10. Função Ponte (lado direito): Combina as duas zonas de cozedura direitas para criar uma única zona de grande dimensão.
11. Temporizador: Permite programar o tempo de cozedura das zonas ou o tempo de funcionamento do exaustor.
12. Botão de ligar/desligar.

Nota:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente aos do produto.

2. ANTES DE UTILIZAR

- Este aparelho apresenta uma embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da caixa. Pode guardar a caixa original e outros elementos da embalagem num local seguro para evitar danos no aparelho, caso precise de o transportar no futuro. Se desejar deitar fora a embalagem original, certifique-se de que recicla todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se algum estiver em falta ou não estiver em bom estado, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Placa de indução com exaustor integrado

- Manual do utilizador
- Kit de montagem
- Não remova o número de série do produto, para poder manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de solicitação de assistência.

3. INSTALAÇÃO

Normas de instalação

O aparelho pode ser utilizado no modo de extração de ar (fig. 2) ou de recirculação de ar (fig. 3). Durante a instalação, tenha em conta estas indicações. Respeite as normas em vigor e as do fornecedor local de eletricidade e gás.

Funcionamento com extração de ar

Fig. 2

O ar de admissão é limpo através do filtro de gordura e expelido para o exterior através de um sistema de condutas. O ar não deve ser ventilado através de uma chaminé utilizada para gases de combustão de aparelhos a gás ou outros combustíveis (não se aplica a unidades com tecnologia de recirculação de ar).

- Se o ar de extração for direcionado para uma chaminé ou conduta fora de serviço, deve ser obtido o consentimento do pessoal competente.
- Se o ar de extração for direcionado através da parede exterior, deve ser utilizado um duto cuja largura seja igual à sua espessura.

Montagem segura

AVISO - Risco de intoxicação!

Os gases de combustão recirculados podem causar intoxicação. As fontes de calor dependentes do ar da divisão (por exemplo, aquecedores a gás, petróleo, lenha ou carvão) retiram o ar de combustão do espaço onde estão instaladas e conduzem os gases para o exterior. Em combinação com um exaustor, o ar é extraído da cozinha e das divisões adjacentes. Fig. 4

- Garanta um fornecimento de ar suficiente ao utilizar o aparelho no modo de extração de ar e com uma fonte de calor dependente do ar da divisão.
- O funcionamento sem riscos só é possível quando o vácuo no espaço de instalação da fonte de calor não excede 4 Pa (0,04 mbar). Isto é conseguido quando o ar necessário para a combustão pode circular por aberturas, como portas ou janelas, em combinação com uma unidade de fornecimento/extração de ar ou outros meios técnicos.
- Consulte sempre pessoal especializado para avaliar a ventilação da casa e propor medidas adequadas.
- Se o aparelho funcionar exclusivamente no modo de recirculação de ar, o funcionamento é possível sem restrições.

- Não descarregue o ar residual numa chaminé ou conduta em funcionamento.
- Não descarregue o ar residual numa coluna utilizada para ventilar uma divisão com chaminé.
- Se o ar de exaustão tiver de ser direcionado para uma chaminé ou conduta de gases de combustão fora de funcionamento, obtenha o consentimento do pessoal especializado competente.

AVISO - Risco de incêndio!

Os depósitos de gordura nos filtros podem incendiar-se.

- Respeite as distâncias de segurança pré-estabelecidas para evitar a acumulação de calor.
- Preste atenção às informações sobre os seus aparelhos de cozinha. Se as instruções de instalação indicarem uma distância diferente, considere sempre a distância maior.
- Nunca trabalhe com chamas abertas perto do aparelho.

AVISO - Risco de ferimentos!

Alguns componentes dentro do aparelho podem ter bordas afiadas.

- Use luvas de proteção. Se o aparelho não estiver bem fixado, pode cair. Todos os fixadores devem ser instalados firmemente.
- Não faça alterações na estrutura elétrica ou mecânica.
- A tampa do filtro pode vibrar.
- Abra a tampa do filtro lentamente. Segure a tampa firmemente até que pare de balançar. Feche a tampa lentamente.

AVISO - Risco de choque elétrico!

Componentes afiados dentro do aparelho podem danificar o cabo de conexão.

- Não dobre nem bloqueie o cabo de ligação.
- Instalações incorretas são perigosas. O aparelho só deve ser instalado quando os dados da placa técnica forem cumpridos.
- O aparelho só deve ser ligado a uma tomada de corrente alternada com ligação à terra corretamente instalada.
- O sistema de proteção da alimentação elétrica do edifício deve estar corretamente instalado.
- Não ligue o aparelho a outra fonte de comutação, como um interruptor temporizado ou sistema de controlo remoto.
- Se o aparelho estiver montado, deve garantir-se o livre acesso à ficha do cabo de alimentação. Se tal não for possível, deve instalar-se um separador de fase para todos os pólos na instalação elétrica permanente, de acordo com as condições das disposições de instalação.
- Ao colocar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso nem danificado.

AVISO - Risco de choque elétrico!

Para ligar o aparelho de forma segura à rede elétrica, tenha em conta estas indicações:

- Deve ser possível desligar o aparelho da rede elétrica a qualquer momento.
- O aparelho só deve ser ligado a uma tomada com contacto de proteção, instalada de acordo com os regulamentos.
- A ficha do cabo de alimentação deve estar acessível após a montagem do aparelho. Se isso não for possível, deve ser instalado um separador de fase na instalação elétrica permanente para todos os pólos, de acordo com as condições da categoria de sobretensão III nas normas de instalação.
- A instalação elétrica fixa só pode ser realizada por um electricista qualificado.
- Recomenda-se a instalação de um interruptor com proteção diferencial (interruptor FI) no circuito de alimentação do aparelho.
- Componentes afiados dentro do aparelho podem danificar o cabo de conexão.
- Não dobre nem bloqueie o cabo de ligação.
- O aparelho corresponde à classe de proteção 1. Portanto, só pode ser utilizado com uma ligação elétrica com condutor de proteção.
- Durante a instalação, o aparelho não deve estar ligado à rede elétrica.

Instalação

Nas figuras 5, 6 e 7, você encontra as medidas necessárias para a instalação do aparelho.

Corte a superfície de trabalho de acordo com as medidas da figura 5.

Para a instalação e utilização, deve haver um espaço mínimo de 5 cm em torno do orifício. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione um material resistente ao calor para evitar deformações por radiação térmica da placa. Conforme mostrado abaixo (fig. 5):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 mín.

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em bom estado de funcionamento. Conforme mostrado na figura 6.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	30 mín.	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Nota: A distância de segurança entre a placa e o móvel superior deve ser de pelo menos 760 mm.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho esteja nivelada e que não haja elementos estruturais que interfiram nos requisitos de espaço.
- A superfície de instalação deve ser feita de um material resistente ao calor.
- Se o aparelho for instalado sobre um forno, o forno deve ter um ventilador de arrefecimento incorporado.
- A instalação cumpra todos os requisitos de espaço livre e as normas e regulamentos aplicáveis.
- Deve ser incorporado um interruptor de isolamento adequado que forneça desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de forma a cumprir as normas e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores ativos, se as normas locais de cablagem o permitirem).
- O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível quando o aparelho estiver instalado.
- Consulte as autoridades locais de construção e regulamentos se tiver dúvidas sobre a instalação.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do aparelho.

Após instalar o aparelho, certifique-se de que:

- O cabo de alimentação não fique acessível através de portas ou gavetas de armários.
- Haja um fluxo adequado de ar fresco do exterior do móvel para a base da placa.
- Se a placa for instalada sobre uma gaveta ou espaço de armário, uma barreira de proteção térmica seja instalada sob a base da placa.
- O interruptor de isolamento seja facilmente acessível ao cliente.

Antes de colocar os suportes de fixação:

- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles salientes da placa.

Ajuste da posição do suporte:

- Fixe a placa à superfície de trabalho aparafusando 4 suportes na parte inferior da placa após a instalação. Fig. 8

Precauções:

1. O aparelho deve ser instalado por pessoal ou técnicos qualificados. Não realize a instalação por conta própria.
2. O aparelho não deve ser instalado diretamente sobre uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou secadora, pois a humidade pode danificar os componentes eletrónicos da placa.

- O aparelho deve ser instalado de forma a garantir uma melhor radiação de calor para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento da mesa devem ser resistentes ao calor.
- Para evitar danos, a camada intermédia e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

Ligação à rede elétrica:

Fig. 9

A placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa qualificada. Antes de ligar a placa, verifique se:

- A instalação elétrica doméstica é adequada para a potência do aparelho.
- A tensão corresponde ao valor indicado na placa de características.
- As secções do cabo de alimentação suportem a carga especificada na placa de características.

Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio. O cabo de alimentação não deve tocar em peças quentes e deve ser posicionado de forma que a sua temperatura não ultrapasse os 75 °C em nenhum ponto.

Verifique com um electricista se o sistema de cablagem doméstico é adequado sem alterações. Qualquer alteração deve ser realizada apenas por um electricista qualificado. A ligação deve ser realizada em conformidade com a normativa relevante. O método de ligação é ilustrado na figura 9. Linha de alimentação: utilize 50A H07RN-F 5x2,5mm².

Instalação do kit de evacuação (não incluído)

Figura 10:

Componentes incluídos com o produto:

- Tampa de vidro
- Filtro de gordura de alumínio
- Filtro de carvão
- Placa de indução com exaustor integrado

Componentes NÃO incluídos com o produto (no kit de evacuação):

- Tubo de suporte curvo (90°)
- Tubo de plástico
- Tubo de suporte curvo (90°)
- Tubo de plástico
- Saída de ar
- Filtro de carvão
- Tampa do conjunto do filtro de carvão

- Retire o aparelho da embalagem e fixe o tubo de suporte curvo com 4 parafusos (M4x8).
Fig. 11

- Incline e insira o aparelho no gabinete e conecte o tubo conforme necessário. Fig. 12
- Prepare o conjunto do filtro de carvão e a tampa do conjunto do filtro de carvão. Fig. 13
- Instale o conjunto do filtro de carvão no orifício do soclo localizado na base do armário da cozinha e fixe-o com 4 parafusos (ST3,5 x 10). Fig. 14
- Ligue o tubo e o adaptador com os parafusos (ST3,5 x 10). Ajuste o tubo de PVC cortando-o de acordo com as dimensões do armário. Fig. 15
- Pode adicionar um adaptador para alterar a saída para a esquerda ou direita, conforme mostrado na figura 16.

Como liberar óleo/água

Retire o tampão do coletor de gordura localizado na parte inferior e drene o conteúdo para um recipiente. Fig. 17

Como remover e reinstalar o kit de filtro de carvão

Fig. 18

- Desligue a campânula e abra a tampa inferior do compartimento dos filtros (a).
- Segure a lingueta e gire o filtro no sentido anti-horário para desbloqueá-lo (c).
- Puxe o filtro para baixo e remova-o; repita com o segundo, se houver (b).
- Insira o filtro alinhando as abas e ranhuras do suporte (d).
- Gire-o no sentido horário até que fique bloqueado e firme (c).
- Feche a tampa e verifique se não há folga ou ruídos anormais (d).

Seleção do utensílio de cozinha adequado

- Utensílios para indução:** use utensílios com base adequada para indução; procure o símbolo de indução na embalagem ou na base.
- Teste do Íman:** Se um íman aderir à base, ela é adequada para indução.
- Sem Íman:** Encha o utensílio de cozinha com água; se não piscar «U» e a água aquecer, é adequado.
- Materiais não adequados:** aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- Base dos utensílios de cozinha:** Deve ser lisa, plana e do mesmo tamanho que a zona de cozedura.
- Tamanho dos utensílios:** Use utensílios com o mesmo diâmetro da zona; se forem maiores, a eficiência é ótima.
- Manipulação:** Levante as painéis, não as deslize para evitar riscar o vidro.

Dimensões dos utensílios de cozinha

As zonas de cozedura adaptam-se ao diâmetro dos utensílios de cozinha, mas devem ter um diâmetro mínimo adequado. Coloque sempre o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura para uma melhor eficiência.

Zona de cozedura	Mínimo (mm)
190 mm	160
Zona FullFlex	200

4. FUNCIONAMENTO

Utilização dos controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque; não é necessário exercer pressão.
- Use a ponta do dedo, não a unha.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que um toque for registado.
- Certifique-se de que os controlos estejam sempre limpos e secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina película de água pode dificultar o seu manuseio.

Detecção do recipiente

Se o ecrã de uma zona de cozedura apresentar «U» ou «_», isso significa que:

- Não há nenhum recipiente sobre a zona.
- O recipiente não é compatível com a indução.
- O recipiente é demasiado pequeno ou não está bem centrado.

Nota: O processo de aquecimento não começará até que um recipiente adequado seja colocado sobre a zona de cozedura. Se não for colocado um recipiente adequado, o dispositivo desligar-se-á automaticamente.

Utilização rápida da placa de indução

1. Prima o **botão de ligar/desligar**. A placa emitirá um sinal sonoro e os indicadores de potência mostrarão um traço "-". A placa encontra-se agora em modo de espera.
2. Coloque um recipiente adequado para cozinhar sobre a zona que pretende utilizar. Certifique-se de que tanto a superfície da placa como a base do recipiente estão completamente limpas e secas.
3. Prima o seletor da zona de cozedura que vai utilizar. Um indicador luminoso junto ao seletor piscará para indicar que a zona foi selecionada.
4. Utilize o **controlo deslizante de potência** para selecionar o nível de cozedura desejado.

Nota:

- Se não for selecionado um nível de potência dentro de um minuto, o dispositivo desligar-se-á automaticamente. Nesse caso, recomece a partir do passo 1.
- Pode ajustar o nível de potência a qualquer momento durante o processo de cozedura.

Utilização do exaustor integrado

- Pressione o **seletor de velocidade do exaustor** para ligá-lo. Deslize o dedo pelo **controle**

deslizante de potência para selecionar o nível de velocidade.

- **Função Booster (B):** Para uma extração de potência máxima, pode ativar a função Booster (B). Se a função Booster (B) for selecionada, o exaustor voltará automaticamente para a velocidade 7 após 5 minutos de funcionamento.
- **Modo automático:** Com a placa em modo de espera, mantenha premido o **seletor de velocidade do exaustor** durante 5 segundos. Aparecerá um ponto «.» no ecrã do exaustor, indicando que o modo automático está ativado. Neste modo, a velocidade do exaustor será ajustada automaticamente em função da potência selecionada nas zonas de cozedura. Para desativar esta função, mantenha novamente pressionado o mesmo seletor durante 5 segundos.

Finalizar o processo de cozedura

1. Para desligar uma zona de cozedura, selecione-a premindo o seletor correspondente.
2. Deslize o dedo pelo **controlo deslizante de potência** completamente para a esquerda até que um «0» apareça no ecrã de potência.
3. Para desligar completamente a placa, pressione o **botão liga/desliga**.
4. **Indicador de calor residual (H):** Se um «H» aparecer no ecrã de uma zona de cozedura, significa que a superfície ainda está quente e existe risco de queimaduras. Não toque na zona até que o indicador desapareça. Pode aproveitar o calor residual para manter os alimentos quentes e poupar energia.

Funções de segurança e automáticas

- **KidLock (bloqueio para crianças):** Para ativá-lo, pressione o **botão KidLock**. O ecrã exibirá "Lo" (Bloqueado). Todos os controlos serão desativados, exceto o botão liga/desliga. Para desativá-lo, certifique-se de que a placa está ligada e mantenha pressionado novamente o **botão KidLock**.
- **Detecção de objetos pequenos:** Se forem deixados sobre a placa objetos metálicos pequenos não adequados para cozinhar (talheres, chaves) ou se for utilizado um recipiente não válido, a placa entrará em modo de espera após um minuto. O ventilador de refrigeração interno continuará a funcionar durante esse minuto.
- **Desligamento automático:** Se se esquecer de desligar uma zona de cozedura, esta será desativada automaticamente após um tempo predefinido que depende do nível de potência selecionado:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo (h)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Temporizador

O temporizador pode ser utilizado de duas formas:

- Para que apenas uma zona de cozedura se desligue após o tempo programado.
- Para definir um tempo entre «00» e «99» minutos.

Temporizador para uma única zona

1. Selecionar zona: Toque na zona de cozedura para a qual deseja definir o temporizador.
2. Ativar temporizador: Pressione o ícone tátil do temporizador. O ecrã mostrará dois dígitos a piscar.
3. Ajustar tempo: deslize o controlo para selecionar o tempo desejado. Por exemplo, para 30 minutos, ajuste o primeiro dígito para «3», pressione o botão do temporizador, ajuste o segundo dígito para «0» e pressione o botão do temporizador.
4. Confirmar: Depois de ajustado, o temporizador começará a contagem regressiva automaticamente.
5. Quando o temporizador é ativado, a contagem decrescente começa imediatamente. O tempo restante é apresentado no ecrã e o indicador do temporizador pisca a cada 5 segundos. O ponto vermelho junto ao indicador de ligação acende-se, indicando que a placa correspondente foi selecionada.
6. Quando o temporizador da placa chega ao fim, a zona correspondente desliga-se automaticamente e «H» aparece no ecrã. As outras placas continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.
 - Se dois dígitos piscarem na configuração do temporizador e deslizar o dedo pelo controlo deslizante da esquerda para a direita, o tempo aumentará em 10 minutos. Deslizar o controlo deslizante da direita para a esquerda diminuirá o tempo em 10 minutos.
 - Quando um dígito piscar na configuração do temporizador e deslizar o dedo pelo controlo deslizante da esquerda para a direita, o tempo aumentará em 1 minuto. Deslizar o controlo deslizante da direita para a esquerda diminuirá o tempo em 1 minuto.
 - Se a configuração do tempo ultrapassar "99", o temporizador reiniciará automaticamente em "00". Ao chegar a "00", a configuração do temporizador será cancelada. "-" será exibido no ecrã. Pressione o botão do temporizador para cancelar o temporizador diretamente.

Temporizador para várias zonas

1. Se ajustar o temporizador para mais do que uma zona de cozedura, o tempo mais curto será sempre apresentado no ecrã (exemplo: zona 1 ajustada para 3 minutos; zona 2 ajustada para 6 minutos; o ecrã do temporizador apresenta «3»).

Nota: Um ponto vermelho acenderá ao lado do indicador de potência para indicar que o temporizador está a mostrar a configuração de tempo desta zona de cozedura.

2. Se desejar visualizar a configuração do temporizador para outras zonas de cozedura, pressione a zona correspondente na seleção de zonas de cozedura. O ecrã exibirá então o tempo restante até que a contagem regressiva expire.
3. Quando o temporizador de uma zona de cozedura expirar, a zona correspondente desliga-se automaticamente e é exibido «H» no ecrã.

Nota: Se desejar alterar o tempo até que uma zona de cozedura se desligue automaticamente após ter configurado o temporizador, deve recomeçar a partir do passo 1.

Zona Full Flex

Esta função é utilizada quando uma única zona de cozedura não é suficiente para aquecer adequadamente o utensílio de cozinha. Para ativar a função Ponte, pressione o botão de função ponte do lado desejado (esquerdo ou direito).

Se necessário, as quatro zonas podem ser utilizadas de forma independente ou combinadas em duas zonas grandes (lado esquerdo e lado direito). Neste caso, existem dois indutores que funcionam de forma independente. Durante o funcionamento da zona FullFlex, apenas a área onde o recipiente é colocado é ativada. Se for necessária mais do que uma zona de cozedura para colocar o recipiente, coloque-o a partir da borda superior ou inferior da zona de aquecimento livre. Fig. 19

As zonas de cozedura dianteira e traseira (cada uma com dois indutores) podem ser utilizadas de forma independente. Ajuste o nível de aquecimento necessário para cada zona de cozedura separadamente. Utilize apenas um recipiente para cada zona de cozedura. Fig. 20

Recomendações

Coloque os utensílios de cozinha apenas num dos lados (esquerdo ou direito) da superfície de cozedura. Não os coloque de forma a cobrir ambos os lados ao mesmo tempo, pois isso pode impedir que as zonas de cozedura sejam ativadas corretamente e afetar o resultado da cozedura. Fig. 21

Utilização da função FullFlex

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
2. Toque no botão da função ponte (lado esquerdo/lado direito); o indicador ao lado do botão da função ponte acenderá e o indicador ao lado do ecrã da zona correspondente piscará.
3. Deslize o controle deslizante de potência para ajustar o nível de potência de 0 a 8 durante o piscar.
4. Se desejar ajustar o nível de potência após o piscar, deve repetir a partir do passo 2.
5. Se desejar cancelar a função Ponte, toque no botão da função Ponte (lado esquerdo/lado direito) e deslize o controle deslizante de potência para 0.

Restrições ao usar a função Booster (P)

Toda a placa tem uma potência máxima. Quando a função Booster está ativada e não deve exceder a potência máxima, o controlo eletrónico reduz automaticamente o nível de cozedura de outra zona de aquecimento.

Pessoas com marca-passos devem consultar o seu médico antes de utilizar este aparelho.

Proteção contra derramamento de líquido

Quando cerca de 140 mL de líquido são derramados sobre o painel de controlo e permanecem sobre mais de 3 botões durante cerca de 10 segundos, a placa de indução deixa de funcionar automaticamente.

Orientações para cozinhar

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se utilizar potência elevada. A temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam-se espontaneamente, o que representa um grave risco de incêndio.

Dicas de cozedura

- Quando os alimentos chegarem à ebulição, reduza o ajuste da temperatura.
- Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e economizará energia ao reter o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar em uma configuração alta e reduza o ajuste quando os alimentos estiverem quentes.
- A fervura lenta ocorre abaixo do ponto de ebulição, cerca de 85 °C, quando as bolhas sobem ocasionalmente à superfície do líquido de cozedura.
- As configurações abaixo são apenas orientações. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os seus utensílios de cozinha e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa de indução para encontrar as configurações que melhor se adaptam às suas necessidades.

Ajustes de calor

As configurações abaixo são apenas orientativas. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os utensílios de cozinha que utiliza e a quantidade de comida que vai cozinhar. Experimente a placa de indução até encontrar as configurações que melhor se adaptam às suas necessidades.

Níveis de potência	Usos recomendados
1-2	Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente Ferver suavemente Aquecimento lento
3-4	Reaquecer Ferver rapidamente Cozinhar arroz
5-6	Panquecas
7-8	Fritar rapidamente Cozinhar massa
9	Saltear Selar Levar a sopa à ebulição Ferver água

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para garantir o funcionamento ideal da unidade a longo prazo, é importante realizar uma limpeza e manutenção adequadas.

Produtos de limpeza

ATENÇÃO! Produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho. Não use produtos de limpeza abrasivos ou com alto teor de álcool, nem esponjas de aço ou esponjas duras.

Use limpadores de vidro, raspadores de vidro ou produtos para cuidados com aço inoxidável apenas se forem recomendados para o componente específico.

Limpeza da unidade

AVISO! - Perigo de explosão: Detergentes fortemente alcalinos ou ácidos podem causar explosões com peças de alumínio dentro da máquina de lavar louça.

AVISO! - Perigo de choque elétrico. Desligue e desconecte a placa antes de limpar. Não use limpadores a pressão ou a vapor.

AVISO! - Risco de queimaduras. A unidade aquece durante a utilização. Deixe arrefecer antes de limpar.

AVISO! - Risco de ferimentos. Os componentes internos podem ter bordas afiadas. Limpe cuidadosamente o interior.

Limpe de acordo com a superfície:

- Aço inoxidável: esponja e solução de água quente com detergente, limpando na direção do lixamento.
- Superfícies pintadas: esponja e solução de água quente com detergente.
- Alumínio e plástico: pano macio e limpador de vidros.
- Vidro: pano macio e limpador de vidros.

Limpeza dos elementos de controlo

AVISO! - Perigo de choque elétrico. A entrada de humidade pode causar um choque elétrico. Não utilize esponjas húmidas.

1. Siga as instruções dos produtos de limpeza.
2. Limpe com uma esponja húmida e uma solução de detergente quente.
3. Seque com um pano macio.

Limpeza manual do filtro de gordura

Os filtros de gordura retêm partículas de gordura do vapor da cozinha. Limpar regularmente garante uma alta capacidade de filtragem.

AVISO! - Risco de incêndio. Os depósitos de gordura podem incendiar-se.

1. Siga as instruções dos produtos de limpeza.

2. Mergulhe os filtros numa solução de detergente quente. Use um produto especial para dissolver gordura, se necessário.
3. Enxague bem os filtros.
4. Deixe os filtros secarem. Certifique-se de que estão completamente secos antes de os instalar novamente.

Limpeza do filtro de gordura na máquina de lavar louça

- **ATENÇÃO!** Os filtros podem danificar-se se forem esmagados. Não os esmague.
 - Nota: Lavar os filtros na máquina de lavar louça pode causar descoloração, mas isso não afeta o seu funcionamento.
1. Siga as instruções dos produtos de limpeza.
 2. Coloque os filtros na máquina de lavar louça. Não lave filtros com depósitos persistentes de sujidade na máquina de lavar louça.
 3. Ligue a máquina de lavar louça, seleccionando a temperatura máxima de 70 °C.
 4. Deixe os filtros secarem. Certifique-se de que estão completamente secos antes de os instalar novamente.

Riscos para a saúde

- Esta unidade está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- Pessoas com pacemakers ou outros implantes elétricos devem consultar o seu médico antes de utilizar o aparelho.

CUIDADO! - Risco de queimaduras. Durante a utilização, as partes acessíveis podem aquecer muito. Mantenha as crianças afastadas da placa de indução. As pegas e os cabos dos utensílios de cozinha podem aquecer. Não os toque e certifique-se de que estão fora do alcance das crianças.

AVISO! - Risco de ferimentos. A lâmina de um raspador de placa é afiada. Use-a com cuidado e guarde-a com a tampa de segurança colocada, fora do alcance das crianças.

Tipo de sujidade: Sujidade quotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de alimentos ou derrames não açucarados no vidro)

Procedimento de limpeza:

1. Certifique-se de que a placa está desligada.
2. Aplique um produto de limpeza específico para placas enquanto o vidro estiver morno (não quente).
3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel de cozinha.

Importante:

- Quando a alimentação da placa é desligada, a indicação de superfície quente não aparece, mas a zona de cozedura pode continuar quente. Tenha muito cuidado.
- Esfregões muito abrasivos, alguns esfregões de nylon e produtos de limpeza agressivos

ou abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar a adequação do produto de limpeza ou esfregão.

- Não deixe resíduos de produto de limpeza na placa. O vidro pode ficar manchado.

Tipo de sujidade: Cozidos, derretidos e derrames açucarados quentes sobre o vidro

Procedimento de limpeza: Remova os resíduos imediatamente com uma espátula plana, espátula tipo pá ou raspador com lâmina adequado para placas de indução de vidro. As superfícies das zonas de cozedura podem estar muito quentes.

1. Certifique-se de que a placa está desligada.
2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e arraste a sujidade ou o derrame para uma zona fria da placa.
3. Remova a sujidade ou o derrame com um pano ou papel de cozinha.
4. Repita os passos 2 a 3 da secção anterior.

Importante:

- Remova o mais rapidamente possível as manchas causadas por alimentos derramados ou açucarados. Se arrefecerem sobre o vidro, podem ser difíceis de remover ou danificar permanentemente a superfície.
- Risco de corte. Com a tampa de segurança retraída, a lâmina do raspador é extremamente afiada. Use-a com o máximo cuidado e guarde-a sempre em local seguro e fora do alcance das crianças.

Tipo de sujidade: Derrames de líquidos sobre os controlos táteis

Procedimento de limpeza:


1. Certifique-se de que a placa está desligada.
2. Absorva o derramamento.
3. Limpe a área dos controlos táteis com uma esponja ou pano limpo ligeiramente humedecido.
4. Seque completamente a área com papel de cozinha.

Importante:

A placa pode emitir sinais sonoros e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Seque completamente a área dos controlos táteis antes de ligar novamente a placa.


6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Possíveis soluções
A placa de indução não liga.	Falta de alimentação elétrica.	Verifique se a placa está ligada e ligada. Verifique a alimentação elétrica da casa/área. Se tudo estiver correto e o problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
Os controlos táteis não respondem.	Controlos bloqueados (KidLock ativo).	Desative a função KidLock de acordo com o procedimento indicado neste manual.
Os controlos táteis são difíceis de utilizar.	Fine película de água sobre os controlos; utilização da ponta do dedo em vez da ponta do dedo.	Seque completamente a área dos controlos e utilize a ponta do dedo.
O vidro está a riscar.	Utensílios com bordas ásperas; utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados/abrasivos.	Utilize utensílios com bases planas e lisas.
Algumas painelas emitem estalos ou cliques.	Construção dos utensílios de cozinha (camadas de metais que vibram de forma diferente).	Comportamento normal dos utensílios de cozinha. Não indica avaria.
A placa de indução emite um zumbido em potência alta.	Característica da tecnologia de indução.	Comportamento normal. O ruído diminui ou desaparece ao reduzir o nível com o controlo deslizante de potência.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Funcionamento do ventilador de refrigeração para proteger os componentes eletrónicos; pode continuar após desligar a placa.	Comportamento normal. Não requer ação. Não desligue a alimentação da parede enquanto o ventilador estiver em funcionamento.

Os recipientes não aquecem e o ícone  aparece no ecrã.	O utensílio de cozinha não é adequado para indução; base demasiado pequena para a zona de cozedura; recipiente mal centrado.	Utilize utensílios de cozinha adequados para indução. Centralize o recipiente e verifique se o diâmetro da base se ajusta ao da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desliga-se inesperadamente, soa um sinal sonoro e é apresentado um código de erro (normalmente alterna letras e um ou dois dígitos no ecrã do Temporizador).	Avaria técnica.	Anote o código (letras e números). Desligue a alimentação do interruptor ou da tomada de parede. Entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec. Não tente desmontar o aparelho.

Códigos de erro

Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente em estado de proteção e exibirá os códigos de erro correspondentes:

Código de erro	Descrição
	Não há utensílio de cozinha ou o utensílio de cozinha não é adequado. Coloque um utensílio de cozinha adequado.
F3	Curto-circuito no sensor de temperatura da bobina de indução ou ebulição a seco da panela.
F4	Sensor de temperatura da bobina de indução em circuito aberto (desligado). Detecção com atraso de 2 minutos ao iniciar.
E3	Curto-circuito do sensor de temperatura do IGBT, falha do ventilador ou saída de ar bloqueada.
E4	Sensor de temperatura do IGBT em circuito aberto (desligado) ou danificado.
E1	Tensão de alimentação anómala. Tensão elevada (acima de 270±10 V).
E2	Tensão de alimentação anómala. Tensão baixa (abaixo de 90±10 V).
E5	O sensor de temperatura da bobina de indução não deteta alterações de temperatura.
E7	Cabo plano (fita) entre a placa de visualização e a placa principal desconectado ou placa principal danificada.

Não desmonte o aparelho por conta própria para evitar qualquer perigo e danos ao aparelho.

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com as normas aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto chegar ao fim da sua vida útil, deve retirar as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo a um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informações detalhadas sobre a forma mais adequada de descartar os seus aparelhos elétricos e eletrônicos e/ou as baterias correspondentes, o consumidor deve contactar as autoridades locais.

O cumprimento das diretrizes acima ajudará a proteger o meio ambiente.

8. DIREITOS DE AUTOR

Os direitos de propriedade intelectual sobre os textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, nem parcialmente nem na sua totalidade, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE



A Cecotec Innovaciones declara que este produto cumpre os requisitos essenciais e outras disposições relevantes das normas aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado em conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte endereço web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

information/declaration-of-conformity

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Afbeelding 1

1. Keuzeschakelaar en display voor het vermogen van de kookzone linksvoor.
2. Keuzeschakelaar en display voor het vermogen van de kookzone linksachter.
3. Keuzeschakelaar en display voor afzuigsnelheid.
4. Keuzeschakelaar en display voor het vermogen van de kookzone rechtsachter.
5. Keuzeschakelaar en display voor het vermogen van de kookzone rechtsvoor.
6. Boosterfunctie : Verhoogt direct het vermogen van een kookzone tot het maximum.
7. KidLock : schakelt het bedieningspaneel uit om onbedoeld gebruik te voorkomen.
8. Brugfunctie (linkerkant): Combineert de twee linkerkookzones tot één grote zone.
9. Vermogensregelaar: Hiermee kunt u het vermogen van de kookzones en de snelheid van de afzuigkap aanpassen.
10. Brugfunctie (rechterkant): Combineert de twee rechterkookzones tot één grote zone.
11. Timer: Hiermee kunt u de kooktijd voor de zones of de gebruiksduur van de afzuigkap programmeren.
12. Aan/uit-knop.

Opmerking:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met die van het product.

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het tijdens transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos. U kunt de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggoien, zorg er dan voor dat alle onderdelen op de juiste manier worden gerecycled.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec.

Inhoud van de doos:

- Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuigkap
- Gebruikershandleiding
- Montagekit

- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat goed traceerbaar blijft als u hulp nodig hebt.

3. INSTALLATIE

Installatienormen

Het apparaat kan worden gebruikt in de luchtafzuigmodus (fig. 2) of de luchtrecirculatiemodus (fig. 3).

Volg bij de installatie deze instructies. Houd u aan de geldende voorschriften en die van uw lokale elektriciteits- en gasleverancier.

Werking met luchtafzuiging

Afbeelding 2

De inlaatlucht wordt gereinigd door het vetfilter en via een kanalsysteem naar buiten afgevoerd. De lucht mag niet worden afgevoerd via een schoorsteen die wordt gebruikt voor verbrandingsgassen van gasapparaten of andere brandstoffen (dit geldt niet voor units met luchtrecirculatietechnologie).

- Indien de afvoerlucht naar een buiten gebruik zijnde schoorsteen of kanaal wordt geleid, moet toestemming worden verkregen van bevoegd personeel.
- Indien de afvoerlucht via de buitenmuur wordt afgevoerd, moet een kanaal worden gebruikt dat even breed is als de dikte.

Veilige montage

WAARSCHUWING - Vergiftigingsgevaar!

Gerecirculeerde verbrandingsgassen kunnen vergiftiging veroorzaken. Warmtebronnen die afhankelijk zijn van de binnenlucht (bijv. gas-, olie-, hout- of kolenkachels) zuigen verbrandingslucht aan uit de ruimte waar ze zijn geïnstalleerd en voeren de gassen naar buiten af. In combinatie met een afzuigkap wordt lucht uit de keuken en aangrenzende ruimtes afgezogen. Afb. 4

- Zorg voor voldoende luchttoevoer wanneer u het apparaat in de luchtafzuigmodus gebruikt en met een warmtebron die afhankelijk is van de kamerlucht.
- Veilige werking is alleen mogelijk wanneer de onderdruk in de ruimte waar de warmtebron is geïnstalleerd niet hoger is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit wordt bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht kan circuleren door openingen, zoals deuren of ramen, in combinatie met een luchttoevoer-/afzuigunit of andere technische voorzieningen.
- Raadpleeg altijd specialisten om de ventilatie in huis te beoordelen en passende maatregelen voor te stellen.
- Als het apparaat uitsluitend in de luchtrecirculatiemodus werkt, is de werking zonder beperkingen mogelijk.
- Voer geen afvallucht af in een werkende schoorsteen of rookkanaal.

- Voer geen afvallucht af in een kolom die wordt gebruikt voor de ventilatie van een ruimte met een open haard.
- Indien de afvoerlucht via een buiten gebruik zijnde schoorsteen of rookgasafvoer moet worden afgevoerd, dient u toestemming te vragen aan bevoegd vakpersoneel.

WAARSCHUWING - Brandgevaar!

Vetafzettingen in de filters kunnen vlam vatten.

- Houd u aan de vooraf vastgestelde veiligheidsafstanden om oververhitting te voorkomen.
- Let op de informatie op uw kookapparatuur. Als de installatie-instructies een andere afstand aangeven, houd dan altijd rekening met de grotere afstand.
- Werk nooit met open vuur in de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING - Gevaar voor letsel!

Sommige onderdelen in het apparaat kunnen scherpe randen hebben.

- Draag beschermende handschoenen. Als het apparaat niet goed vastzit, kan het vallen. Alle bevestigingsmiddelen moeten stevig vastzitten.
- Breng geen wijzigingen aan in de elektrische of mechanische structuur.
- Het filterdeksel kan trillen.
- Open het filterdeksel langzaam. Houd het deksel stevig vast totdat het niet meer wiebelt. Sluit het deksel langzaam.

WAARSCHUWING - Gevaar voor elektrische schokken!

Scherpe onderdelen in het apparaat kunnen de verbindingkabel beschadigen.

- Buig of blokkeer de aansluitkabel niet.
- Onjuiste installatie is gevaarlijk. Installeer het apparaat alleen als het voldoet aan de specificaties op het typeplaatje.
- Sluit het apparaat alleen aan op een goed geaard stopcontact.
- Het beveiligingssysteem voor de elektrische voeding van het gebouw moet op de juiste wijze worden geïnstalleerd.
- Sluit het apparaat niet aan op een andere schakelbron, zoals een tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- Indien het apparaat is gemonteerd, moet vrije toegang tot de stekker van de netkabel worden gewaarborgd. Indien dit niet mogelijk is, moet een fasescheider voor alle polen in de vaste elektrische installatie worden geïnstalleerd volgens de installatievoorschriften.
- Let er bij het plaatsen van het apparaat op dat het netsnoer niet bekneld of beschadigd raakt.

WAARSCHUWING - Gevaar voor elektrische schokken!

Om het apparaat veilig op het elektriciteitsnet aan te sluiten, dient u de volgende instructies in acht te nemen:

- Het apparaat moet op elk moment losgekoppeld kunnen worden van het elektriciteitsnet.

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact met randaarde dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
- De stekker van de netkabel moet na installatie van het apparaat toegankelijk zijn. Indien dit niet mogelijk is, moet in de vaste elektrische installatie voor alle polen een fasescheider worden geïnstalleerd, conform de overspanningscategorie III-voorwaarden van de installatievoorschriften.
- Vaste elektrische installaties mogen uitsluitend door een gediplomeerd elektricien worden uitgevoerd.
- Het is aan te raden om een aardlekschakelaar (FI-schakelaar) in het voedingscircuit van het apparaat te installeren.
- Scherpe onderdelen in het apparaat kunnen de verbindingkabel beschadigen.
- Buig of blokkeer de aansluitkabel niet.
- Het apparaat voldoet aan beschermingsklasse 1. Het mag daarom alleen worden gebruikt bij een elektrische aansluiting met een aardleiding.
- Tijdens de installatie mag het apparaat niet op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Faciliteit

Figuur 5, 6 en 7 tonen de benodigde afmetingen voor de installatie van het apparaat.

Zaag het werkoppervlak volgens de afmetingen in figuur 5.

Voor installatie en gebruik is een minimale vrije ruimte van 5 cm rond de opening vereist. Zorg ervoor dat het werkoppervlak minimaal 30 mm dik is. Kies hittebestendig materiaal om kromtrekken van de plaat door thermische straling te voorkomen, zoals hieronder weergegeven (Fig. 5):

Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	D (mm)	Een (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 minuten

Zorg er te allen tijde voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaten en -uitlaten niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de kookplaat goed functioneert, zoals weergegeven in figuur 6.

Een (mm)	B (mm)	C (mm)	D	EN
760	50 minuten	30 minuten	Luchtinlaat	5 mm luchtuitlaat

Let op: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de bovenkast moet minimaal 760 mm bedragen.

Voordat u het bord installeert, moet u het volgende controleren:

- Het werkoppervlak is waterpas en er zijn geen constructieve elementen die de ruimtebehoefte beperken.
- Het installatieoppervlak moet van hittebestendig materiaal zijn.
- Als het apparaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven een ingebouwde koelventilator hebben.
- De installatie moet voldoen aan alle ruimtevereisten en de geldende regels en voorschriften.
- Er moet een geschikte isolatieschakelaar worden geïnstalleerd om volledige afsluiting van het elektriciteitsnet te garanderen. Deze moet worden gemonteerd en gepositioneerd in overeenstemming met de plaatselijke bedradingsnormen en -voorschriften.
- De isolatieschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een contactafstand van 3 mm op alle polen bieden (of op alle actieve geleiders als de plaatselijke bedradingsnormen dit toestaan).
- De werkschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat is geïnstalleerd.
- Neem contact op met de plaatselijke bouw- en regelgevingsautoriteiten als u vragen hebt over de installatie.
- Gebruik hittebestendige en makkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de muuroppervlakken rondom het apparaat.

Controleer na de installatie van het apparaat het volgende:

- Het netsnoer mag niet via kastdeurtjes of laden bereikbaar zijn.
- Zorg voor voldoende luchtstroom van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, moet er een thermische bescherming onder de onderkant van de kookplaat worden geïnstalleerd.
- De werkschakelaar moet voor de klant gemakkelijk toegankelijk zijn.

Voordat u de montagebeugels bevestigt:

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de uitstekende bedieningselementen van de kookplaat.

Ondersteuningspositie aanpassen:

- Bevestig de plaat aan het werkblad door na installatie 4 beugels aan de onderkant van de plaat te schroeven. Afb. 8

Voorzorgsmaatregelen:

1. Het apparaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Probeer het niet zelf te installeren.
2. Het apparaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger worden geïnstalleerd, omdat vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.

3. Het apparaat moet op een manier worden geïnstalleerd die zorgt voor een betere warmtestraling om de betrouwbaarheid te verbeteren.
4. De muur en het verwarmingsoppervlak van de tafel moeten bestand zijn tegen de hitte.
5. Om beschadigingen te voorkomen, moeten de tussenlaag en de lijm hittebestendig zijn.

Aansluiting op het elektriciteitsnet:

Afbeelding 9

De kookplaat mag uitsluitend door een gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Controleer vóór het aansluiten van de kookplaat het volgende:

1. De elektrische installatie in huis moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat.
2. De spanning komt overeen met de waarde die op het typeplaatje staat aangegeven.
3. De secties van de stroomkabel kunnen de op het typeplaatje aangegeven belasting ondersteunen.

Gebruik geen adapters, verloopstukken of bypass-apparaten om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken. Het netsnoer mag geen hete onderdelen raken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur nergens hoger wordt dan 75 °C.

Controleer met een elektricien of de bestaande bedrading in huis geschikt is zonder aanpassingen. Eventuele aanpassingen mogen uitsluitend door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd. De aansluiting moet worden gemaakt volgens de relevante voorschriften. De aansluitmethode is weergegeven in figuur 9. Voedingskabel: gebruik 50A H07RN-F 5x2,5mm².

Installatie van de evacuatiekit (niet inbegrepen)

Figuur 10:

Bij het product inbegrepen onderdelen:

1. Glazen deksel
2. Aluminium vetfilter
3. Koolstoffilter
4. Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuigkap

Componenten die NIET bij het product zijn inbegrepen (in de evacuatiekit):

5. Gebogen steunbuis (90°)
6. Kunststof buis
7. Gebogen steunbuis (90°)
8. Kunststof buis
9. Luchtuitlaat
10. Koolstoffilter
11. Deksel van het koolstoffilter

1. Haal het apparaat uit de verpakking en bevestig de gebogen steunbuis met 4 schroeven (M4x8). Afb. 11

2. Kantel het apparaat en plaats het in de kast. Sluit de slangen indien nodig aan. Afbeelding 12
3. Maak de koolstoffilterconstructie en het deksel van de koolstoffilterconstructie gereed. Afb. 13
4. Plaats het koolstoffilter in het gat in de onderkant van het keukenkastje en bevestig het met 4 schroeven (ST3,5 x 10). Afb. 14
5. Verbind de buis en de adapter met de schroeven (ST3,5 x 10). Pas de PVC-buis aan door deze op maat te zagen voor de kast. Afb. 15
6. U kunt een adapter toevoegen om de uitvoer naar links of rechts te veranderen, zoals weergegeven in Afbeelding 16.

Hoe olie/water vrij te laten

Verwijder de vetvangstop die zich eronder bevindt en laat de inhoud in een bak lopen. Afb. 17

Hoe u de koolstoffilterkit verwijdert en opnieuw installeert

Afbeelding 18

1. Koppel de kap los en open de onderkant van de filterbehuizing (a).
2. Houd het lipje vast en draai het filter tegen de klok in om het te ontgrendelen (c).
3. Trek het filter naar beneden en verwijder het; herhaal dit met het tweede filter als er een is (b).
4. Plaats het filter door de lipjes en sleuven van de houder (d) op één lijn te brengen.
5. Draai het met de klok mee totdat het vastzit (c).
6. Sluit het deksel en controleer op speling of ongewone geluiden (d).

Het juiste keukengereedschap selecteren

- **Inductiekookgerei:** Gebruik kookgerei met een inductiegeschikte bodem. Kijk op de verpakking of de bodem of het inductiesymbool erop staat.
- **Magneetest:** Als een magneet aan de basis blijft plakken, is deze geschikt voor inductie.
- **Zonder magneet:** Vul de pan met water. Als er geen "U" knippert en het water warm wordt, is de pan geschikt.
- **Ongeschikte materialen:** Zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en klei.
- **Bodem van kookgerei:** Deze moet glad, vlak en even groot zijn als het kookoppervlak.
- **Grootte van het keukengere:** Gebruik keukengere met dezelfde diameter als de ruimte waarin het keukengere zich bevindt. Hoe groter het keukengere, hoe efficiënter het keukengere is.
- **Behandeling:** Til de potten op, schuif ze niet om krassen op het glas te voorkomen.

Afmetingen van keukengere

De kookzones zijn ontworpen voor kookgerei van verschillende diameters, maar ze moeten een minimale diameter hebben. Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone voor optimale efficiëntie.

Kookzone	Minimaal (mm)
190 mm	160
FullFlex Zone	200

4. BEDIENING

Gebruik van aanraakbediening

- De bedieningselementen zijn aanraakgevoelig, er is geen druk nodig.
- Gebruik de bovenkant van uw vinger en niet het topje.
- Elke keer dat er een tik wordt geregistreerd, hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er niets (bijvoorbeeld een keukengerei of doek) op ligt. Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.

Containerdetectie

U " of " " op het display van een kookzone verschijnt , betekent dit dat:

- Er is geen container in de buurt.
- De container is niet geschikt voor inductie.
- De container is te klein of niet goed gecentreerd.

Let op: Het verwarmingsproces start pas als er een geschikte schaal op de kookzone is geplaatst. Als er geen geschikte schaal op de kookzone is geplaatst, schakelt het apparaat automatisch uit.

Snel gebruik van de inductiekookplaat

1. Druk op de **aan/uit-knop** . De kookplaat piept en de aan/uit-indicatoren geven een streepje " - " weer. De kookplaat staat nu in de stand-bymodus.
2. Plaats een geschikte pan op het oppervlak dat u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat zowel het kookoppervlak als de bodem van de pan volledig schoon en droog zijn.
3. Druk op de keuzeknop voor de kookzone die u wilt gebruiken. Een lampje naast de keuzeknop knippert om aan te geven dat de zone is geselecteerd.
4. Gebruik de **vermogensregelaar** om het gewenste kookniveau te selecteren.

Opmerking:

- Als er binnen een minuut geen vermogensniveau wordt geselecteerd, schakelt het apparaat automatisch uit. Begin in dat geval opnieuw vanaf stap 1.
- U kunt het vermogensniveau op elk moment tijdens het kookproces aanpassen.

Gebruik van de geïntegreerde extractor

- Druk op de **snelheidsregelaar van de afzuigkap** om deze in te schakelen. Schuif met uw vinger over de **schuifregelaar** om het gewenste snelheidsniveau te selecteren.

- **Boosterfunctie (B):** Voor maximale afzuigkracht kunt u de Boosterfunctie (B) activeren. Als de Boosterfunctie (B) is geselecteerd , schakelt de afzuiger na 5 minuten automatisch terug naar snelheid 7 .
- **Automatische modus: Houd, terwijl de kookplaat in de stand-bymodus staat, de keuzeknop voor de afzuigsnelheid 5 seconden** ingedrukt . Er verschijnt een punt " . " op het display van de afzuiging, wat aangeeft dat de automatische modus is geactiveerd. In deze modus wordt de afzuigsnelheid automatisch aangepast aan het geselecteerde vermogen van de kookzones. Om deze functie uit te schakelen, houdt u dezelfde keuzeknop opnieuw 5 seconden ingedrukt.

Maak het kookproces af

1. Om een kookzone uit te schakelen, selecteert u deze door op de bijbehorende keuzeknop te drukken.
2. Schuif uw vinger helemaal naar links op de **schuifbalk voor het vermogen** totdat er een "0" op het vermogensdisplay verschijnt.
3. Om de kookplaat volledig uit te schakelen, drukt u op de **aan/uit-knop** .
4. **Restwarmte-indicator (H):** Als er een "H" op het display van een kookzone verschijnt, betekent dit dat de oppervlakte nog heet is en er kans is op brandwonden. Raak de zone niet aan totdat de indicator verdwijnt. U kunt de restwarmte gebruiken om gerechten warm te houden en energie te besparen.

Veiligheid en automatische functies

- **KidLock (kinderbeveiliging):** Om deze functie te activeren, drukt u op de **KidLock -knop** . "Lo" (Vergrendeld) verschijnt op het display. Alle bedieningselementen worden uitgeschakeld, behalve de aan/uit-knop. Om deze functie te deactiveren, zorgt u ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld en houdt u de **KidLock -knop** nogmaals ingedrukt .
- **Detectie van kleine voorwerpen:** Als er kleine metalen voorwerpen (bestek, sleutels) op de kookplaat achterblijven die niet geschikt zijn om mee te koken, of als er onverenigbaar keukgerei wordt gebruikt, schakelt de kookplaat na één minuut over naar de stand-bymodus. De interne koelventilator blijft gedurende die minuut draaien.
- **Automatische uitschakeling:** Als u vergeet een kookzone uit te schakelen, schakelt deze automatisch uit na een vooraf ingestelde tijd, afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau.

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tijd (u)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Timer

De timer kan op twee manieren gebruikt worden:

- Zodat er na de geprogrammeerde tijd slechts één kookzone wordt uitgeschakeld.
- Om een tijd in te stellen tussen "00" en "99" minuten.

Timer voor één zone

1. Zone selecteren: Tik op de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Timer activeren: Druk op het timer-aanraakpictogram. Het scherm toont twee knipperende cijfers.
3. Tijd instellen: Schuif de regelaar om de gewenste tijd te selecteren. Stel bijvoorbeeld voor 30 minuten het eerste cijfer in op "3", druk op de timerknop, stel het tweede cijfer in op "0" en druk op de timerknop.
4. Bevestigen: Zodra u dit hebt ingesteld, begint de timer automatisch met aftellen.
5. Wanneer de timer wordt geactiveerd, begint het aftellen direct. De resterende tijd wordt weergegeven op het scherm en de timerindicator knippert elke 5 seconden. De rode stip naast de stroomindicator licht op om aan te geven dat de betreffende kookplaat is geselecteerd.
6. Wanneer de timer van de kookplaat afloopt, schakelt de betreffende zone automatisch uit en verschijnt er "H" op het display. De andere kookplaten blijven werken als ze eerder waren ingeschakeld.
 - Als er twee cijfers knipperen op de timerinstelling en u uw vinger van links naar rechts over de schuifregelaar schuift, wordt de tijd met 10 minuten verhoogd. Als u de schuifregelaar van rechts naar links schuift, wordt de tijd met 10 minuten verlaagd.
 - Wanneer er een cijfer knippert op de timerinstelling en u uw vinger van links naar rechts over de schuifregelaar schuift, wordt de tijd met 1 minuut verhoogd. Als u de schuifregelaar van rechts naar links schuift, wordt de tijd met 1 minuut verlaagd.
 - Als de tijdsinstelling "99" overschrijdt, start de timer automatisch opnieuw op "00". Zodra "00" is bereikt, wordt de timerinstelling geannuleerd. Er verschijnt een streepje (-). Druk op de timerknop om de timer direct te annuleren.

Timer voor meerdere zones

1. Als u de timer op meer dan één kookzone instelt, wordt op het display altijd de kortste tijd weergegeven (bijvoorbeeld: zone 1 ingesteld op 3 minuten; zone 2 ingesteld op 6 minuten; op het timerdisplay verschijnt "3").

Let op: Er gaat een rode stip branden naast de aan/uit-indicator om aan te geven dat de timer de tijdsinstelling voor deze kookzone weergeeft.

2. Om de timerinstelling voor andere kookzones te bekijken, drukt u op de betreffende zone in de kookzoneselectie. Het display toont vervolgens de resterende tijd tot het aftellen is afgelopen.
3. Wanneer de timer voor een kookzone is afgelopen, schakelt de bijbehorende zone automatisch uit en verschijnt er "H" op het scherm.

Let op: Als u de tijd wilt wijzigen totdat een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld nadat u de timer hebt ingesteld, moet u opnieuw beginnen vanaf stap 1.

Volledige flexzone

Deze functie wordt gebruikt wanneer één kookzone niet voldoende is om de kookgerei

voldoende te verwarmen. Om de Bridge-functie te activeren, drukt u op de Bridge-functieknop aan de gewenste kant (links of rechts).

Indien nodig kunnen de vier zones onafhankelijk van elkaar worden gebruikt of worden gecombineerd tot twee grote zones (links en rechts). In dit geval werken twee inductoren onafhankelijk van elkaar. Tijdens de FullFlex -zonewerking wordt alleen het gebied waar het kookgerei staat geactiveerd. Als er meer dan één kookzone nodig is om het kookgerei te plaatsen, plaats deze dan vanaf de boven- of onderkant van de vrije verwarmingszone. Afb. 19 De voorste en achterste kookzones (elk met twee inductie-elementen) kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel de gewenste warmtestand voor elke kookzone apart in. Gebruik slechts één pan per kookzone. Afb. 20

Aanbevelingen

Plaats het kookgerei slechts aan één kant (links of rechts) van het kookoppervlak. Plaats het niet zo dat het beide kanten tegelijk bedekt, aangezien dit de correcte activering van de kookzones kan belemmeren en het kookresultaat kan beïnvloeden. Afb. 21

FullFlex -functie gebruiken

1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.
2. Raak de knop voor de brugfunctie aan (linkerkant/rechterkant). Het indicatielampje naast de knop voor de brugfunctie gaat branden en het indicatielampje naast de overeenkomstige zoneweergave gaat knipperen.
3. Verschuif de Power Slider om het vermogensniveau tijdens het flitsen aan te passen van 0 tot 8.
4. Als u het vermogensniveau na het knipperen wilt aanpassen, moet u de procedure vanaf stap 2 herhalen.
5. Om de Bridge-functie uit te schakelen, tikt u op de Bridge-functieknop (linkerkant/rechterkant) en schuift u de Power Slider naar 0.

Beperkingen bij het gebruik van de Booster -functie (P)

De gehele kookplaat heeft een maximaal vermogen. Wanneer de Booster -functie is ingeschakeld en het maximale vermogen niet wordt overschreden, verlaagt de elektronische regeling automatisch de kookstand van een andere kookzone.

Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken.

Vloeistofoverloopbeveiliging

Wanneer er ongeveer 140 ml vloeistof op het bedieningspaneel wordt gemorst en deze vloeistof gedurende ongeveer 10 seconden langer dan 3 knoppen ingedrukt blijft, stopt de inductiekookplaat automatisch met werken.

Kookgidsen

snel heet, vooral bij hoge temperaturen. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.

Kooktips

- Zodra het eten kookt, verlaagt u de temperatuur.
- Door een deksel te gebruiken, verkort u de kooktijd en bespaart u energie doordat de warmte behouden blijft.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verlaag de stand wanneer het eten heet is.
- Langzaam koken vindt plaats onder het kookpunt, rond de 85°C, waarbij er slechts af en toe belletjes naar de oppervlakte van de kookvloeistof stijgen.
- De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met uw inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen dienen slechts als richtlijn. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kookgerei dat u gebruikt en de hoeveelheid voedsel die u kookt. Experimenteer met de inductiekookplaat totdat u de instellingen vindt die het beste bij u passen.

Vermogensniveaus	Aanbevolen toepassingen
1-2	Zacht verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel Smelt chocolade, boter en snel aanbrandende voedingsmiddelen Zachtjes koken Langzame warming-up
3-4	Opwarmen Snel koken Rijst koken
5-6	Pannenkoeken
7-8	Kort bakken Pasta koken
9	Over slaan Zegel Breng de soep aan de kook Water koken

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Om een optimale werking van het apparaat op lange termijn te garanderen, zijn goede reiniging en onderhoud belangrijk.

Reinigingsproducten

WAARSCHUWING! Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, producten met een hoog alcoholpercentage, metalen sponzen of harde sponzen.

Gebruik glasreinigers, glasschrapers of onderhoudsproducten voor roestvrij staal alleen als deze voor het specifieke onderdeel worden aanbevolen.

Het apparaat schoonmaken

WAARSCHUWING! - Explosiegevaar: Sterk alkalische of zure reinigingsmiddelen kunnen explosies veroorzaken met aluminium onderdelen in de vaatwasser.

WAARSCHUWING! - Risico op elektrische schokken. Schakel de kookplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem reinigt. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

WAARSCHUWING! - Risico op brandwonden. Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Laat het afkoelen alvorens het te reinigen.

WAARSCHUWING! - Risico op letsel. Interne onderdelen kunnen scherpe randen hebben. Reinig de binnenkant zorgvuldig.

Maak schoon volgens het oppervlak:

- RVS: spons en heetwateroplossing met reinigingsmiddel, reinigen in de schuurrichting.
- Geverfde oppervlakken: spons en een oplossing van heet water en afwasmiddel.
- Aluminium en kunststof: zachte doek en glasreiniger.
- Glas: zachte doek en glasreiniger.

Reiniging van bedieningselementen

WAARSCHUWING! - Gevaar voor elektrische schokken. Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen natte sponzen.

1. Volg de instructies op de schoonmaakproducten.
2. Reinig met een vochtige spons en een warme zeepoplossing.
3. Droogmaken met een zachte doek.

Handmatige reiniging van het vetfilter

Vetfilters vangen vetdeeltjes uit kookstoom op. Regelmatig reinigen zorgt voor een hoge filtercapaciteit.

WAARSCHUWING! - Brandgevaar. Vetafzettingen kunnen vlam vatten.

1. Volg de instructies op de schoonmaakproducten.

2. Week de filters in een hete zeepoplossing. Gebruik indien nodig een speciaal vetoplossend product.
3. Spoel de filters grondig af.
4. Laat de filters volledig drogen. Zorg ervoor dat ze volledig droog zijn voordat u ze terugplaatst.

Het vetfilter in de vaatwasser schoonmaken

- WAARSCHUWING! Filters kunnen beschadigd raken als ze worden geplet. Plet ze niet.
 - Let op: Als u de filters in de vaatwasser wast, kunnen er verkleuringen optreden. Dit heeft echter geen invloed op de prestaties.
1. Volg de instructies op de schoonmaakproducten.
 2. Plaats de filters in de vaatwasser. Was filters met hardnekkige vuilresten niet in de vaatwasser.
 3. Zet de vaatwasser aan en stel de maximumtemperatuur in van 70°C.
 4. Laat de filters volledig drogen. Zorg ervoor dat ze volledig droog zijn voordat u ze terugplaatst.

Gezondheidsrisico's

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Mensen met een pacemaker of andere elektrische implantaten dienen hun arts te raadplegen voordat zij het apparaat gebruiken.

LET OP! - Risico op brandwonden. Tijdens gebruik kunnen bereikbare onderdelen zeer heet worden. Houd kinderen uit de buurt van de inductiekookplaat. De handgrepen en knoppen van kookgerei kunnen heet worden. Raak ze niet aan en houd ze buiten bereik van kinderen.

WAARSCHUWING! - Risico op letsel. Het mes van een tandplakkrabber is scherp. Wees voorzichtig en bewaar hem met de veiligheidskap erop, buiten bereik van kinderen.

Soort vuil: Alledaags vuil op het glas (vingerafdrukken, vlekken, vlekken van etenswaren of vlekken die geen suiker bevatten op het glas)

Reinigingsprocedure:

1. Zorg ervoor dat het bord is uitgeschakeld.
2. Breng een speciaal reinigingsmiddel voor borden aan terwijl het glas gehard is (niet heet).
3. Afspoelen en drogen met een schone doek of keukenpapier.

Belangrijk:

- Wanneer de stroom naar de kookplaat wordt uitgeschakeld, verschijnt de indicator voor heet oppervlak niet, maar de kookzone kan nog wel heet blijven. Wees uiterst voorzichtig.
- Sterk schurende schuurponsjes, sommige nylon schuurponsjes en agressieve of schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om de geschiktheid van de reiniger of schuurpons te controleren.

- Laat geen resten van de reiniger achter op de kookplaat. Het glas kan hierdoor vlekken krijgen.

Soort vervuiling: Gekookte, gesmolten en hete suikervlekken op het glas

Reinigingsprocedure: Verwijder resten onmiddellijk met een platte spatel, platte spatel of schraper met een lemmet dat geschikt is voor inductiekookplaten van glas. De oppervlakken van de kookzones kunnen erg heet zijn.

1. Zorg ervoor dat het bord is uitgeschakeld.
2. Houd het mes of het gereedschap in een hoek van 30° en sleep het vuil of de gemorste vloeistof naar een koelere plek op de kookplaat.
3. Verwijder vuil en gemorste vloeistoffen met een doek of keukenpapier.
4. Herhaal stap 2 tot en met 3 uit het vorige gedeelte.

Belangrijk:

- Verwijder vlekken van gesmolten voedsel of gemorste suiker zo snel mogelijk. Als ze afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of het oppervlak permanent beschadigen.
- Risico op snijwonden. Met de veiligheidsdop ingetrokken is het schraperblad extreem scherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.

Soort vuil: Vloeistofvlekken op de aanraakbediening

Reinigingsprocedure:

1. Zorg ervoor dat het bord is uitgeschakeld.
2. Absorbeer het gemorste materiaal.
3. Maak het aanraakbedieningsgedeelte schoon met een licht vochtige spons of schone doek.
4. Maak de plek goed droog met keukenpapier.

Belangrijk:

De kookplaat kan piepen en uitschakelen, en de touchbediening werkt mogelijk niet terwijl er vloeistof op zit. Droog het touchbedieningsgedeelte grondig af voordat u de kookplaat weer inschakelt.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
De inductiekookplaat gaat niet aan.	Gebrek aan elektriciteitsvoorziening.	Controleer of de kookplaat is aangesloten en ingeschakeld. Controleer de stroomvoorziening in uw woning/regio. Als alles in orde is en het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec.
De aanraakbediening reageert niet.	Bediening vergrendeld (KidLock actief).	Schakel de KidLock -functie uit volgens de procedure die in deze handleiding wordt aangegeven.
De aanraakbediening is lastig te gebruiken.	Dun laagje water op de bedieningselementen; gebruik uw vingertop in plaats van uw vingertop.	Maak het bedieningsgebied volledig droog en gebruik hiervoor uw vingertop.
Er komen krassen op het glas.	Keukengerei met ruwe randen; gebruik van ongeschikte/schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen.	Gebruik kookgerei met een vlakke, gladde bodem.
Sommige potten maken klikkende of ploppende geluiden.	De constructie van keukengerei (lagen metaal die verschillend trillen).	Normaal gedrag van het keukengerei. Dit duidt niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt bij hoog vermogen een zoemend geluid.	Typisch voor inductietechnologie.	Normaal gedrag. Het geluid neemt af of verdwijnt wanneer het niveau wordt verlaagd met de vermogensregelaar.
Er komt ventilatorgeluid uit de inductiekookplaat.	De koelventilator blijft werken om de elektronica te beschermen. Kan blijven werken nadat de printplaat is uitgeschakeld.	Normaal gedrag. Geen actie vereist. Haal de stekker niet uit het stopcontact terwijl de ventilator draait.

De bakjes worden niet warm en het <u>U-icoontje</u> <u>verschijnt</u> op het scherm.	Het kookgerei is niet geschikt voor inductie, de bodem is te klein voor de kookzone en de pan is niet goed gecentreerd.	Gebruik inductiekookgerei. Centreer de pan en controleer of de diameter van de bodem overeenkomt met die van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone schakelt onverwachts uit, er klinkt een geluidssignaal en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend letters en één of twee cijfers op het timerdisplay).	Technisch defect.	Noteer de code (letters en cijfers). Schakel de stroom uit bij de schakelaar of het stopcontact. Neem contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec. Probeer het apparaat niet te demonteren.

Foutcodes

Indien er een afwijking optreedt, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de beschermingsmodus en worden de bijbehorende foutcodes weergegeven:

Foutcode	Beschrijving
QE	Er is geen kookgerei aanwezig of het kookgerei is niet geschikt. Plaats een geschikt kookgerei.
F3	Kortsluiting van de temperatuursensor van de inductiespoel of droogkoken van de pan.
F4	Temperatuursensor van de inductiespoel in open circuit (niet aangesloten). Detectie met een vertraging van 2 minuten bij het opstarten.
E3	Kortsluiting van de IGBT-temperatuursensor, ventilatorstoring of geblokkeerde luchtuitlaat.
E4	IGBT-temperatuursensor is open (losgekoppeld) of beschadigd.
E1	Abnormale voedingsspanning. Hoge spanning (boven 270±10 V).
E2	Abnormale voedingsspanning. Lage spanning (lager dan 90±10 V).
E5	De temperatuursensor van de inductiespoel detecteert geen temperatuurveranderingen.
E7	De platte kabel (lint) tussen het displaybord en het moederbord is losgeraakt of het moederbord is beschadigd.

Demonteer het apparaat niet zelf, om gevaar en schade aan het apparaat te voorkomen.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur heeft bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en in te leveren bij een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt.

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om elektrische en elektronische apparatuur en/of de bijbehorende batterijen af te voeren, dient u als consument contact op te nemen met uw lokale autoriteiten.

Door u aan bovenstaande richtlijnen te houden, draagt u bij aan de bescherming van het milieu.

8. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een retrievalstelsel, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING



Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de toepasselijke regelgeving van de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

information/declaration-of-conformity

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Pokrętko i wyświetlacz mocy przedniej lewej strefy gotowania.
2. Pokrętko i wyświetlacz mocy tylnej lewej strefy gotowania.
3. Selektor i wyświetlacz prędkości wyciągu.
4. Pokrętko i wyświetlacz mocy tylnej prawej strefy gotowania.
5. Pokrętko i wyświetlacz mocy przedniej prawej strefy gotowania.
6. Funkcja Booster: Natychmiast zwiększa moc pola grzejnego do maksimum.
7. KidLock: Wyłącza panel sterowania, aby zapobiec przypadkowemu użyciu.
8. Funkcja Most (lewa strona): Łączy dwie lewe strefy gotowania, tworząc jedną dużą strefę gotowania.
9. Suwak regulacji mocy: Umożliwia regulację poziomu mocy stref gotowania i prędkości wyciągu.
10. Funkcja Most (prawa strona): Łączy dwie prawe strefy gotowania, tworząc jedną dużą strefę gotowania.
11. Timer: Umożliwia zaprogramowanie czasu gotowania dla stref lub czasu pracy wyciągu.
12. Przycisk włączania/wyłączania.

Uwaga:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania:

- Płyta indukcyjna z wbudowanym okapem z wyciągiem
- Instrukcja obsługi
- Zestaw do montażu

- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

3. INSTALACJA

Zasady instalacji

Urządzenie może być używane w trybie wyciągu powietrza (rys. 2) lub recyrkulacji powietrza (rys. 3).

Podczas instalacji należy przestrzegać poniższych instrukcji. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów oraz przepisów lokalnego dostawcy energii elektrycznej i gazu.

Działanie z odprowadzaniem powietrza

Rys. 2

Powietrze wlotowe jest oczyszczane przez filtr przeciwłuszczowy i odprowadzane na zewnątrz przez system kanałów. Powietrze nie może być odprowadzane przez komin używany do odprowadzania spalin z urządzeń gazowych lub innych paliw (nie dotyczy urządzeń z technologią recyrkulacji powietrza).

- Jeśli powietrze wylotowe jest kierowane do niedziałającego komina lub kanału, należy uzyskać zgodę kompetentnego personelu.
- Jeśli powietrze wylotowe jest kierowane przez ścianę zewnętrzną, należy użyć kanału o szerokości równej jej grubości.

Bezpieczny montaż

OSTRZEŻENIE - Ryzyko zatrucia!

Recyrkulacja gazów spalinowych może spowodować zatrucie. Źródła ciepła zależne od powietrza w pomieszczeniu (np. grzejniki gazowe, olejowe, na drewno lub węgiel) pobierają powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym są zainstalowane i odprowadzają gazy na zewnątrz. W połączeniu z okapem z wyciągiem, powietrze jest usuwane z kuchni i sąsiednich pomieszczeń. Rys. 4

- W przypadku korzystania z urządzenia w trybie wyciągu i ze źródłem ciepła zależnym od powietrza w pomieszczeniu należy zapewnić wystarczający dopływ powietrza.
- Bezpieczna praca jest możliwa tylko wtedy, gdy podciśnienie w przestrzeni montażowej źródła ciepła nie przekracza 4 Pa (0,04 mbar). Osiąga się to, gdy powietrze wymagane do spalania może krążyć przez otwory, takie jak drzwi lub okna, w połączeniu z jednostką nawiewno-wywiewną lub innymi środkami technicznymi.
- Zawsze należy skonsultować się ze specjalistą w celu oceny wentylacji domu i zaproponowania odpowiednich środków.
- Jeśli urządzenie działa wyłącznie w trybie recyrkulacji powietrza, możliwa jest nieograniczona praca.
- Nie wolno odprowadzać zużytego powietrza do działającego komina lub kanału.

- Nie wolno odprowadzać zużytego powietrza do kolumny używanej do wentylacji pomieszczenia z kominkiem.
- Jeśli powietrze wylotowe ma być kierowane do niedziałającego kanału dymowego lub spalinowego, należy uzyskać zgodę kompetentnego personelu specjalistycznego.

UWAGA - Ryzyko pożaru!

Osady tłuszczu w filtrach mogą się zapalić.

- Należy przestrzegać zalecanych odległości bezpieczeństwa, aby uniknąć nagrzewania się urządzenia.
- Należy zwracać uwagę na informacje na urządzeniach do gotowania. Jeśli instrukcje instalacji wskazują inną odległość, zawsze należy wziąć pod uwagę większą odległość.
- Nigdy nie używaj otwartego ognia w pobliżu urządzenia.

UWAGA - Ryzyko obrażeń!

Niektóre elementy wewnątrz urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- Nosić rękawiczki ochronne. Jeśli urządzenie nie jest odpowiednio zabezpieczone, może spaść. Wszystkie elementy mocujące muszą być solidnie zamontowane.
- Nie należy wprowadzać żadnych zmian w konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej.
- Pokrywa filtra może wibrować.
- Powoli otwórz pokrywę filtra. Przytrzymaj mocno pokrywę, aż przestanie się kotysać. Powoli zamykaj pokrywę.

OSTRZEŻENIE - Ryzyko porażenia prądem!

Ostre elementy wewnątrz urządzenia mogą uszkodzić kabel potężeniowy.

- Nie zginaj ani nie blokuj kabla potężeniowego.
- Nieprawidłowe instalacje są niebezpieczne. Urządzenie może być zainstalowane tylko wtedy, gdy informacje na tabliczce znamionowej są zgodne.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka prądu zmiennego z uziemieniem.
- System ochrony zasilania budynku musi być prawidłowo zainstalowany.
- Nie podłączaj urządzenia do innego źródła przelączania, takiego jak wyłącznik czasowy lub system zdalnego sterowania.
- Jeśli urządzenie jest zamontowane, należy zapewnić swobodny dostęp do wtyczki kabla zasilającego. Jeśli nie jest to możliwe, separator faz dla wszystkich biegunów należy zainstalować w stałej instalacji elektrycznej zgodnie z warunkami określonymi w przepisach dotyczących instalacji.
- Podczas ustawiania urządzenia upewnij się, że przewód zasilający nie jest przytrzaśnięty ani uszkodzony.

OSTRZEŻENIE - Ryzyko porażenia prądem!

Aby bezpiecznie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od sieci w dowolnym momencie.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do gniazda ze stykiem ochronnym, zainstalowanego zgodnie z przepisami.
- Wtyczka kabla sieciowego musi być dostępna po instalacji. Jeśli nie jest to możliwe, należy zainstalować separator faz w stałej instalacji elektrycznej dla wszystkich biegunów zgodnie z warunkami kategorii przepięcia III w przepisach dotyczących instalacji.
- Instalacja elektryczna może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Zaleca się zainstalowanie wyłącznika automatycznego z zabezpieczeniem różnicowoprądowym (wyłącznik automatyczny FI) w obwodzie zasilania urządzenia.
- Ostre elementy wewnątrz urządzenia mogą uszkodzić kabel połączeniowy.
- Nie zginaj ani nie blokuj kabla połączeniowego.
- Urządzenie odpowiada klasie ochrony 1. W związku z tym może być używany wyłącznie z połączeniem elektrycznym z przewodem ochronnym.
- Podczas instalacji urządzenie nie może być podłączone do zasilania sieciowego.

Instalacja

Rysunki 5, 6 i 7 przedstawiają wymiary wymagane do instalacji urządzenia.

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami na rysunku 5.

W celu montażu i użytkowania należy zapewnić minimalną przestrzeń 5 cm wokół otworu. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz materiał odporny na wysoką temperaturę, aby uniknąć deformacji płyty przez promieniowanie ciepłe. Jak pokazano poniżej (rys. 5):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 min.

W każdych okolicznościach należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wloty i wyloty powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta jest w dobrym stanie technicznym. Tak jak zostało to pokazane na rysunku 6.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą a górną szafką musi wynosić co najmniej 760 mm.

Przed instalacją płyty upewnij się, że

- Powierzchnia robocza jest równa i nie ma żadnych elementów konstrukcyjnych, które kolidowałyby z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni.

- Powierzchnia montażowa musi być wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja musi spełniać wszystkie wymagania dotyczące wolnej przestrzeni oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Należy zainstalować odpowiedni wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od sieci, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik izolacyjny musi być typu zatwierdzonego i zapewniać rozstaw styków wynoszący 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych, jeśli pozwalają na to lokalne normy dotyczące okablowania).
- Przetątnik izolacyjny musi być łatwo dostępny po zainstalowaniu urządzenia.
- W przypadku pytań dotyczących instalacji należy skontaktować się z lokalnymi władzami budowlanymi.
- Używaj odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian wokół urządzenia.

Po zainstalowaniu urządzenia upewnij się, że:

- Przewód zasilający nie może być dostępny przez drzwi lub szuflady szafek.
- Zapewnij odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest montowana nad szufladą lub przestrzenią szafki, należy zainstalować barierę termiczną pod podstawą płyty.
- Przetątnik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem wsporników montażowych:

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej i gładkiej powierzchni (użyć opakowania). Nie należy wywierać siły na wystające elementy sterujące płyty.

Regulacja położenia wspornika:

- Po instalacji przymocuj płytę do powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki do spodu płyty. Rys. 8

Środki ostrożności:

1. Urządzenie powinno być instalowane przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie należy przeprowadzać instalacji samodzielnie.
2. Urządzenia nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Urządzenie musi być zainstalowane w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jego niezawodności.
4. Ściana i strefa grzewcza stołu muszą być odporne na ciepło.

5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa pośrednia i klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.

Podłączenie do sieci elektrycznej:

Rys. 9

Panel może być podłączony do sieci elektrycznej wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty należy sprawdzić, czy:

1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy urządzenia.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Przekrój kabla zasilającego może wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

Aby podłączyć płytę do sieci elektrycznej, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może dotykać gorących części i musi być umieszczony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.

Sprawdź z elektrykiem, czy domowy system okablowania jest odpowiedni i niezakłócony. Wszelkie zmiany powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Potężenie musi być wykonane zgodnie z odpowiednimi przepisami. Sposób podłączenia pokazano na rysunku 9. Linia zasilania: należy użyć 50A H07RN-F 5x2,5mm².

Instalacja zestawu odprowadzającego (brak w zestawie)

Rysunek 10:

Komponenty dołączone do produktu:

1. Szklana pokrywa
2. Aluminiowy filtr przeciw tłuszczowy
3. Filtr węglowy
4. Płyta indukcyjna z wbudowanym okapem z wyciągiem

Elementy NIE dołączone do produktu (w zestawie odprowadzającym):

5. Rura nośna wygięta (90°)
 6. Plastikowa rura
 7. Rura nośna wygięta (90°)
 8. Plastikowa rura
 9. Wylot powietrza
 10. Filtr węglowy
 11. Pokrywa zespołu filtra węglowego
1. Wyjmij urządzenie z opakowania i przymocuj zakrzywioną rurę nośną za pomocą 4 śrub (M4x8). Rys. 11
 2. Przechyl i włóż urządzenie do szafki i podłącz rurę zgodnie z wymaganiami. Rys. 12
 3. Przygotuj zespół filtra węglowego i pokrywę zespołu filtra węglowego. Rys. 13

4. Zamontuj zespół filtra węglowego w otworze gniazda w podstawie jednostki kuchennej i zabezpiecz go 4 śrubami (ST3,5 x 10). Rys. 14
5. Połącz rurkę z adapterem za pomocą śrub (ST3.5 x 10). Dostosuj rurę PVC, przycinając ją do wymiarów obudowy. Rys. 15
6. Można dodać adapter, aby zmienić wyjście na lewe lub prawe, jak pokazano na rysunku 16.

Jak uwolnić olej/wodę

Odkręć znajdujący się pod spodem korek separatora tłuszczu i spuść jego zawartość do pojemnika. Rys. 17

Jak usunąć i ponownie zainstalować zestaw filtra węglowego

Rys. 18

1. Wyłącz ostonę i otwórz dolną pokrywę obudowy filtra (a).
2. Przytrzymaj zacpek i obróć filtr w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go odblokować (c).
3. Pociągnij filtr w dół i wyjmij go; powtórz tę czynność z drugim filtrem, jeśli jest (b).
4. Włóż filtr, wyrównując wypustki i szczeliny wspornika (d).
5. Obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się i będzie stabilny (c).
6. Zamknij pokrywę i sprawdź, czy nie ma luzów i nietypowych dźwięków (d).

Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

- **Naczynia do kuchenek indukcyjnych:** Należy używać naczyń z dnem przystosowanym do kuchenek indukcyjnych; należy sprawdzić, czy na opakowaniu lub dnie naczynia znajduje się symbol indukcji.
- **Test magnesu:** Jeśli magnes przylega do podstawy, nadaje się do indukcji.
- **Bez magnesu:** Napetnij naczynie kuchenne wodą; jeśli nie miga „U”, a woda się nagrzewa, oznacza to, że jest odpowiednie.
- **Nieodpowiednie materiały:** Czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.
- **Podstawa naczynia:** Musi być gładka, płaska i mieć taki sam rozmiar jak pole grzejne.
- **Rozmiar naczyń:** Należy używać naczyń o średnicy odpowiadającej średnicy strefy; im większa średnica, tym większa wydajność.
- **Obstuga:** Podnoś garnki, nie przesuwaj ich, aby uniknąć zarysowania szkła.

Wymiary przyborów kuchennych

Strefy gotowania są dostosowane do średnicy naczynia, ale muszą mieć odpowiednią minimalną średnicę. Aby uzyskać najlepszą wydajność, należy zawsze umieszczać naczynia na środku pola grzewczego.

Strefa gotowania	Minimum (mm)
------------------	--------------

190 mm	160
Strefa FullFlex	200

4. DZIAŁANIE

Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

- Elementy sterujące reagują na dotyk; nie jest wymagane wywieranie nacisku.
- Używaj opuszka palca, nie czubka.
- Za każdym razem, gdy dotknięcie zostanie zarejestrowane, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że przyciski sterujące są zawsze czyste, suche i nie zastania ich żaden przedmiot (na przykład przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę urządzenia.

Wykrywanie naczyń

Jeśli na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się „U” lub „_”, oznacza to, że:

- Na tej strefie nie ma naczynia.
- Naczynie nie jest kompatybilne z indukcją.
- Naczynie jest zbyt małe lub źle wyśrodkowane.

Uwaga: Proces podgrzewania rozpocznie się dopiero po umieszczeniu odpowiedniego pojemnika na polu grzejnym. Jeśli nie zostanie umieszczony odpowiedni pojemnik, urządzenie wyłączy się automatycznie.

Szybkie użycie płyty indukcyjnej

1. Naciśnij **przycisk włączania/wyłączenia**. Płyta wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźniki zasilania pokażą kreskę „-”. Płyta jest teraz w trybie gotowości.
2. Umieść odpowiednie naczynie do gotowania na wybranej strefie. Upewnij się, że zarówno powierzchnia płyty, jak i dno naczynia są całkowicie czyste i suche.
3. Naciśnij przycisk wyboru pola grzewczego, którego chcesz użyć. Lampka kontrolna obok przelącznika będzie migać, wskazując, że strefa została wybrana.
4. Użyj **suwaka mocy**, aby wybrać żądany poziom gotowania.

Uwaga:

- Jeśli poziom mocy nie zostanie wybrany w ciągu minuty, urządzenie wyłączy się automatycznie. W takim przypadku należy ponownie rozpocząć od kroku 1.
- Poziom mocy można regulować w dowolnym momencie podczas procesu gotowania.

Użycie wbudowanego wyciągu

- Naciśnij **przycisk wyboru prędkości wyciągu**, aby go włączyć. Przesuń palcem po **suwaku mocy**, aby wybrać poziom prędkości.
- **Funkcja Booster (B)**: Aby uzyskać maksymalną moc wyciągu, można aktywować funkcję

Booster (B). Jeśli wybrano funkcję Booster (B), wyciąg automatycznie powróci do prędkości 7 po 5 minutach pracy.

- **Tryb automatyczny**: Gdy płyta znajduje się w trybie czuwania, naciśnij i przytrzymaj **przycisk wyboru prędkości wyciągu** przez 5 sekund. Kropka „.” pojawi się na wyświetlaczu wyciągu, wskazując, że włączony jest tryb automatyczny. W tym trybie prędkość wentylatora zostanie automatycznie dostosowana do wybranej mocy pól grzejnych. Aby wyłączyć tę funkcję, ponownie naciśnij i przytrzymaj ten sam przycisk przez 5 sekund.

Zakończenie procesu gotowania

1. Aby wyłączyć pole grzejne, należy je wybrać, naciskając odpowiedni przelącznik.
2. Przesuń palcem **suwak mocy** całkowicie w lewo, aż na ekranie pojawi się „0”.
3. Aby całkowicie wyłączyć płytę, naciśnij **przycisk włączania/wyłączenia**.
4. **Wskaźnik ciepła resztkowego (H)**: Jeśli na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się litera „H”, oznacza to, że powierzchnia jest nadal gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Nie dotykaj obszaru, dopóki wskaźnik nie zniknie. Ciepło odpadowe można wykorzystać do ogrzewania żywności i oszczędzania energii.

Funkcje bezpieczeństwa i automatyczne

- **KidLock (blokada rodzicielska)**: Aby aktywować, naciśnij przycisk **KidLock**. Na ekranie pojawi się napis „Lo” (Locked). Wszystkie elementy sterujące zostaną wyłączone z wyjątkiem przelącznika włączania/wyłączenia. Aby wyłączyć tę funkcję, upewnij się, że płyta jest włączona, a następnie ponownie naciśnij i przytrzymaj **przycisk KidLock**.
- **Wykrywanie małych przedmiotów**: Jeśli na płycie pozostawione zostaną małe metalowe przedmioty nieprzeznaczone do gotowania (sztućce, klucze) lub użyte zostanie nieodpowiednie naczynie, płyta przejdzie w tryb czuwania po upływie jednej minuty. Wewnętrzny wentylator chłodzący powinien pracować przez tę minutę.
- **Automatyczne wyłączenie**: Jeśli zapomnisz wyłączyć strefę gotowania, zostanie ona automatycznie wyłączona po upływie określonego czasu, w zależności od wybranego poziomu mocy:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas (h)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Timer

Timera można używać na dwa sposoby:

- Dzięki temu po upływie zaprogramowanego czasu zostanie wyłączone tylko jedno pole grzejne.
- Aby ustawić czas od „00” do „99” minut.

Timer dla jednej strefy

- Wybierz strefę: Dotknij strefy gotowania, dla której chcesz ustawić timer.
- Aktywuj timer: Naciśnij ikonę dotykową timera. Na wyświetlaczu pojawią się dwie migające cyfry.
- Dostosuj czas: Przesuń suwak, aby wybrać żądany czas. Na przykład dla 30 minut należy ustawić pierwszą cyfrę na „3”, naciśnąć przycisk timera i ustawić drugą cyfrę na „0” i naciśnąć przycisk timera.
- Potwierdź: Po ustawieniu timera odliczanie rozpocznie się natychmiast.
- Po aktywacji timera odliczanie rozpoczyna się natychmiast. Pozostały czas jest wyświetlany na ekranie, a wskaźnik timera miga co 5 sekund. Czerwona kropka obok wskaźnika zasilania świeci się, co oznacza, że wybrana została odpowiednia płyta.
- Gdy timer na płycie grzewczej dobiegnie końca, odpowiednia strefa zostanie automatycznie wyłączona, a na wyświetlaczu pojawi się „H”. Pozostałe płyty będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.
 - Jeśli dwie cyfry migają w ustawieniach timera i przesuniesz palcem po suwaku od lewej do prawej, czas wydłuży się o 10 minut. Przesunięcie suwaka od prawej do lewej spowoduje skrócenie czasu o 10 minut.
 - Gdy miga cyfra w ustawieniu timera i przesuniesz palcem po suwaku od lewej do prawej, czas wydłuży się o 1 minutę. Przesunięcie suwaka od prawej do lewej spowoduje skrócenie czasu o 1 minutę.
 - Jeśli ustawienie czasu przekroczy „99”, timer automatycznie rozpocznie odliczanie od „00”. Po osiągnięciu „00” ustawienie timera zostanie anulowane. Na wyświetlaczu pojawi się „-”. Naciśnij przycisk timera, aby bezpośrednio anulować timer.

Timer dla kilku stref

- Jeśli ustawisz timer dla więcej niż jednej strefy gotowania, na wyświetlaczu zawsze będzie widoczny najkrótszy czas (przykład: strefa 1 ustawiona na 3 minuty; strefa 2 ustawiona na 6 minut; wyświetlacz timera pokazuje „3”).

Uwaga: Obok wskaźnika mocy zapali się czerwona kropka, sygnalizując, że timer wyświetla ustawienie czasu dla tej strefy gotowania.

- Aby wyświetlić ustawienia timera dla innych stref grzejnych, należy naciśnąć odpowiednią strefę w menu wyboru strefy grzejnej. Na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia odliczania.
- Po wygaśnięciu timera strefy gotowania, odpowiednia strefa zostanie automatycznie wyłączona, a na wyświetlaczu pojawi się „H”.

Uwaga: Aby zmienić czas do automatycznego wyłączenia pola grzejnego po ustawieniu timera, należy ponownie rozpocząć od kroku 1.

Strefa Full Flex

Funkcja ta jest używana, gdy pojedyncza strefa gotowania nie wystarcza do odpowiedniego podgrzania naczynia. Aby aktywować funkcję Most, naciśnij przycisk funkcji mostu po

wybranej stronie (lewej lub prawej).

W razie potrzeby, cztery strefy mogą być używane niezależnie lub połączone w dwie duże strefy (po lewej i prawej stronie). W tym przypadku występują dwie cewki indukcyjne działające niezależnie. Podczas działania strefy FullFlex aktywowany jest tylko obszar, w którym umieszczone jest naczynie. Jeśli do umieszczenia naczynia potrzebna jest więcej niż jedna strefa grzewcza, należy je ustawić, zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi wolnej strefy grzewczej. Rys. 19

Przednia i tylna strefa gotowania (każda z dwoma cewkami indukcyjnymi) mogą być używane niezależnie. Ustaw wymagany poziom grzania dla każdej strefy gotowania oddzielnie. Używaj tylko jednej patelni dla każdej strefy gotowania. Rys. 20

Zalecenia

Umieszczaj naczynia tylko po jednej stronie (lewej lub prawej) powierzchni do gotowania. Nie należy umieszczać ich w taki sposób, aby pokrywały obie strony jednocześnie, ponieważ może to uniemożliwić prawidłową aktywację pól grzejnych i wpłynąć na wyniki gotowania. Rys. 21

Korzystanie z funkcji FullFlex

- Upewnij się, że płyta jest włączona.
- Naciśnij przycisk funkcji mostu (lewa strona/prawa strona); wskaźnik obok przycisku funkcji mostu zaświeci się, a wskaźnik obok ekranu odpowiedniej strefy zacznie migać.
- Przesuń suwak mocy, aby ustawić poziom mocy od 0 do 8 podczas migania.
- Jeśli chcesz dostosować poziom mocy po zakończeniu migania, musisz powtórzyć od kroku 2.
- Aby wyłączyć funkcję Most, należy dotknąć przycisku funkcji mostu (lewa strona/prawa strona) i przesunąć suwak mocy do pozycji 0.

Ograniczenia dotyczące korzystania z funkcji Booster (P)

Cała płyta ma maksymalną moc. Gdy funkcja Booster jest włączona i nie może przekroczyć maksymalnej mocy, sterowanie elektroniczne automatycznie zmniejsza poziom gotowania w innej strefie grzejnej.

Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Ochrona przed wylaniem płynów

Gdy na panel sterowania rozleje się około 140 ml płynu i pozostanie on na więcej niż 3 przyciskach przez około 10 sekund, płyta indukcyjna automatycznie przestanie działać.

Porady dotyczące gotowania

Należy zachować ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają, zwłaszcza przy użyciu wysokiej mocy. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegają samozapłonowi, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Korzystanie z pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymanie ciepła.
- Zmniejsz ilość płynów lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejsz je, gdy potrawa będzie gorąca.
- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, gdy pęcherzyki powietrza tylko sporadycznie unoszą się na powierzchnię gotowanego płynu.
- Poniższe ustawienia stanowią jedynie wytyczne. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od naczyń kuchennych i ilości przygotowywanych potraw. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej odpowiadają Twoim potrzebom.

Ustawienia ciepła

Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, takich jak używane naczynia kuchenne i ilość przygotowywanego jedzenia. Wypróbuj płytę indukcyjną, aż znajdziesz ustawienia, które najlepiej odpowiadają Twoim potrzebom.

Poziomy mocy	Zalecane użycie
1-2	Delikatne podgrzewanie małych ilości żywności Rozpuszczanie czekolady, masła i produktów spożywczych, które szybko się przypalają Delikatne gotowanie Powolne grzanie
3-4	Odgrzewanie Szybkie gotowanie Gotowanie ryżu
5-6	Naleśniki
7-8	Krótkie smażenie Gotowanie makaronu
9	Sauté Przysmażanie Doprowadzanie zupy do wrzenia Gotowanie wody

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Aby zapewnić optymalną długoterminową wydajność urządzenia, ważne jest odpowiednie czyszczenie i pielęgnacja.

Środki czyszczące

OSTRZEŻENIE! Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia. Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących, produktów o wysokiej zawartości alkoholu, druczianych gąbek ani twardych gąbek.

Środków do czyszczenia szkła, skrobaków do szkła lub produktów do pielęgnacji stali nierdzewnej należy używać tylko wtedy, gdy są one zalecane dla danego elementu.

Czyszczenie jednostki

OSTRZEŻENIE! - Zagrożenie wybuchem: Silnie zasadowe lub kwaśne detergenty mogą spowodować eksplozję aluminiowych części wewnątrz zmywarki.

OSTRZEŻENIE! - Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Wyłącz i odłącz płytę przed jej czyszczeniem. Nie używaj myjek ciśnieniowych ani parowych.

OSTRZEŻENIE! - Ryzyko poparzenia Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Przed czyszczeniem pozostawić do ostygnięcia.

OSTRZEŻENIE! - Ryzyko obrażeń. Elementy wewnętrzne mogą mieć ostre krawędzie. Dokładnie wyczyść wnętrze.

Czyść w zależności od powierzchni:

- Stal nierdzewna: gąbka i roztwór gorącej wody z detergentem, wycieranie w kierunku szlifowania.
- Powierzchnie malowane: gąbka i roztwór gorącej wody z detergentem.
- Aluminium i plastik: miękka ściereczka i środek do czyszczenia szkła.
- Szkło: miękka ściereczka i środek do czyszczenia szkła.

Czyszczenie elementów sterujących

OSTRZEŻENIE! - Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Wniknięcie wilgoci może spowodować porażenie prądem. Nie używaj mokrych gąbek.

1. Postępuj zgodnie z instrukcjami na środkach czyszczących.
2. Czyścić wilgotną gąbką i gorącym roztworem detergentu.
3. Wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

Czyszczenie ręczne filtra przeciwtłuszczowego

Filtry przeciwtłuszczowe usuwają cząsteczki tłuszczu z pary kuchennej. Regularne czyszczenie zapewnia wysoką wydajność filtrowania.

OSTRZEŻENIE! - Ryzyko pożaru. Osady tłuszczu mogą się zapalić.

1. Postępuj zgodnie z instrukcjami na środkach czyszczących.

- Namocz filtry w gorącym roztworze detergentu. W razie potrzeby użyj specjalnego produktu rozpuszczającego tłuszcz.
- Dokładnie wypłucz filtry.
- Pozostaw filtry do wyschnięcia. Przed ponownym zamontowaniem upewnij się, że są całkowicie suche.

Czyszczenie filtra przeciwłuszczowego w zmywarce

- UWAGA: Zgniecione filtry mogą ulec uszkodzeniu. Nie zgniataj ich.
 - Uwaga: Mycie filtrów w zmywarce może spowodować ich odbarwienie, jednak nie ma to wpływu na ich działanie.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami na środkach czyszczących.
 - Umieść filtry w zmywarce. Nie myj filtrów z uporczywymi osadami brudu w zmywarce.
 - Włącz zmywarkę, wybierając maksymalną temperaturę 70°C.
 - Pozostaw filtry do wyschnięcia. Przed ponownym zamontowaniem upewnij się, że są całkowicie suche.

Ryzyko dla zdrowia

- Urządzenie to spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikiem serca lub innymi implantami elektrycznymi powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem urządzenia.

UWAGA! - Ryzyko poparzenia Podczas użytkowania dostępne części mogą się bardzo nagrzewać. Dzieci należy trzymać z dala od płyty indukcyjnej. Uchwyty i rączki przyborów kuchennych mogą się nagrzewać. Nie dotykaj ich i upewnij się, że znajdują się poza zasięgiem dzieci.

OSTRZEŻENIE! - Ryzyko obrażeń. Ostrze skrobaka do płyt jest ostre. Używać ostrożnie i przechowywać z założoną pokrywą zabezpieczającą, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Rodzaj zabrudzeń: Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy z jedzenia lub nieśłodzone rozlane płyny na szkle)

Procedura czyszczenia:

- Upewnij się, że płyta jest wyłączona.
- Zastosuj specjalny środek do czyszczenia płyt, gdy szkło jest ciepłe (nie gorące).
- Wymyj i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub papierowym ręcznikiem.

Ważne:

- W przypadku odłączenia zasilania płyty nie pojawia się wskazanie gorącej powierzchni, ale strefa gotowania może nadal być gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność.
- Silnie ścierny pady do szorowania, niektóre nylonowe pady do szorowania oraz agresywne lub ścierny środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze należy przeczytać etykietę, aby potwierdzić przydatność środka czyszczącego lub zmywaka.

- Nie pozostawiać resztek środka czyszczącego na płycie. Szkło może zostać poplamione.

Rodzaj zabrudzeń: Gotowane, stopione i gorące rozlane cukry na szkle

Procedura czyszczenia: Natychmiast usunąć pozostałości za pomocą płaskiej szpatułki, noża do palet lub skrobaka z ostrzem odpowiednim do szklanych płyt indukcyjnych. Powierzchnie strefy gotowania mogą być bardzo gorące.

- Upewnij się, że płyta jest wyłączona.
- Trzymaj ostrze lub przybór pod kątem 30° i przeciągnij brud lub rozlany płyn na chłodną powierzchnię płyty.
- Usuń zabrudzenia lub rozlane płyny za pomocą ściereczki lub papierowego ręcznika.
- Powtórz kroki od 2 do 3 z poprzedniej sekcji.

Ważne:

- Jak najszybciej usuwaj plamy spowodowane przez roztopione i stłdkie pokarmy lub rozlane płyny. Jeśli ostygną na szkle, mogą być trudne do usunięcia lub trwale uszkodzić powierzchnię.
- Ryzyko zacięcia. Po zdjęciu osłony zabezpieczającej ostrze skrobaka jest niezwykle ostre. Należy stosować z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Rodzaj zabrudzeń: Rozlanie płynów na dotykowe elementy sterujące

Procedura czyszczenia:

- Upewnij się, że płyta jest wyłączona.
- Zetrzyj rozlany płyn.
- Przetrzyj obszar dotykowych elementów sterujących czystą, lekko wilgotną gąbką lub ściereczką.
- Całkowicie osusz obszar papierowym ręcznikiem.

Ważne:

Płyta może emitować sygnał dźwiękowy i wyłączyć się, a dotykowe elementy sterujące mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty należy całkowicie osuszyć obszar dotykowych elementów sterujących.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Możliwe rozwiązania
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta jest podłączona i włączona. Sprawdź zasilanie mieszkania/obszaru. Jeśli wszystko jest w porządku, a problem nadal występuje, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Elementy sterujące zablokowane (aktywna funkcja KidLock).	Wyłącz funkcję KidLock zgodnie z procedurą opisaną w niniejszej instrukcji.
Sterowanie dotykowe jest trudne w użyciu.	Cienka warstwa wody na elementach sterujących; używanie czubka palca zamiast opuszka.	Całkowicie osusz obszar elementów sterujących i użyj opuszka palca.
Szkló jest porysowane.	Naczynia z szorstkimi krawędziami; używanie nieodpowiednich/ściernych gąbek lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskimi, gładkimi podstawami.
Niektóre kuchenki emitują kliknięcia lub trzaski.	Budowa przyborów kuchennych (warstwy metali, które wibrują w różny sposób).	Normalne zachowanie przyborów kuchennych. Nie wskazuje błędu.
Płyta indukcyjna emituje brzęczący dźwięk przy wysokiej mocy.	Charakterystyczne dla technologii indukcyjnej.	To normalne zjawisko. Hałas zmniejsza się lub znika poprzez zmniejszenie poziomu za pomocą suwaka Power.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Działanie wentylatora chłodzącego w celu ochrony elektroniki; może kontynuować pracę po wyłączeniu płyty.	To normalne zjawisko. Nie wymaga podjęcia żadnych działań. Nie należy odłączać zasilania od ściany, gdy wentylator pracuje.

Naczynia nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się ikona \perp .	Naczynie kuchenne nie nadaje się do gotowania na kuchenke indukcyjnej; podstawa jest zbyt mała dla pola grzewczego; naczynie jest źle wycentrowane.	Używaj naczyń kuchennych przystosowanych do indukcji. Wyśrodkuj naczynie i sprawdź, czy średnica podstawy odpowiada średnicy pola grzewczego.
Płyta indukcyjna lub strefa gotowania wytęcza się nieoczekiwanie, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na wyświetlaczu timera pojawiają się naprzemiennie litery i jedna lub dwie cyfry).	Awaria techniczna.	Zapisz kod (litery i cyfry). Odłącz zasilanie za pomocą przełącznika lub wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Nie próbuj demontować urządzenia.

Kody błędów

Jeśli wystąpi nieprawidłowość, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan bezpieczeństwa i wyświetli odpowiednie kody błędów:

Kod błędu	Opis
\perp	Brak naczyń kuchennych lub naczynia kuchenne są nieodpowiednie. Umieść odpowiednie naczynie do gotowania.
F3	Zwarcie czujnika temperatury cewki indukcyjnej lub zagotowanie garnka na sucho.
F4	Otwarty obwód czujnika temperatury cewki indukcyjnej (odłączony). Wykrywanie z 2-minutowym opóźnieniem przy uruchomieniu.
E3	Zwarcie czujnika temperatury IGBT, awaria wentylatora lub zablokowany wylot powietrza.
E4	Czujnik temperatury IGBT przerwany (odłączony) lub uszkodzony.
E1	Nieprawidłowe napięcie zasilania. Wysokie napięcie (powyżej 270±10 V).
E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania. Niskie napięcie (poniżej 90±10 V).

E5	Czujnik temperatury cewki indukcyjnej nie wykrywa zmian temperatury.
E7	Płaski kabel (taśma) między płytą wyświetlacza a płytą główną odłączony lub płyta główna uszkodzona.

Nie należy samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć zagrożenia i uszkodzenia urządzenia.

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

[es/es/information/declaration-of-conformity](https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity)

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obr. 1

1. Volič výkonu a displej levé přední varné zóny.
2. Volič výkonu a displej levé zadní varné zóny.
3. Volič rychlosti a displej odsavače.
4. Volič výkonu a displej pravé zadní varné zóny.
5. Volič výkonu a displej pravé přední varné zóny.
6. Funkce Booster : Okamžitě zvýší výkon varné zóny na maximum.
7. KidLock : Deaktivuje ovládací panel, aby se zabránilo nechtěnému použití.
8. Funkce Bridge (levá strana): Spojí dvě levé varné zóny a vytvoří jednu velkou zónu.
9. Ovládání výkonu posuvníkem: Umožňuje nastavit úroveň výkonu varných zón a rychlost odsavače par.
10. Funkce Bridge (pravá strana): Spojí dvě pravé varné zóny a vytvoří tak jednu velkou zónu.
11. Časovač: Umožňuje naprogramovat dobu vaření pro zóny nebo dobu provozu digestoře.
12. Tlačítko napájení.

Poznámka:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice. Originální krabici a další balicí materiály můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- Ujistěte se prosím, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou poškozené, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Obsah krabice:

- Indukční varná deska s integrovanou digestoří
- Uživatelská příručka
- Montážní sada
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

3. INSTALACE

Instalační normy

Zařízení lze používat v režimu odsávání vzduchu (obr. 2) nebo v režimu recirkulace vzduchu (obr. 3).

Během instalace dodržujte tyto pokyny. Dodržujte platné předpisy a předpisy vašeho místního dodavatele elektřiny a plynu.

Provoz s odsáváním vzduchu

Obr. 2

Nasávaný vzduch je čištěn tukovým filtrem a odváděn ven systémem potrubí. Vzduch nesmí být odváděn komínem používaným pro spaliny z plynových spotřebičů nebo jiných paliv (toto neplatí pro jednotky s technologií recirkulace vzduchu).

- Pokud je odváděný vzduch veden do komína nebo potrubí mimo provoz, je nutné získat souhlas kompetentních pracovníků.
- Pokud je odváděný vzduch veden přes vnější stěnu, musí být použito potrubí o šířce odpovídající jeho tloušťce.

Bezpečná montáž

VAROVÁNÍ - Nebezpečí otravy!

Recirkulované spaliny mohou způsobit otravu. Zdroje tepla závislé na vzduchu v místnosti (např. plynová, olejová, uhelná nebo kamenná kamna) nasávají spalovací vzduch z místnosti, kde jsou instalovány, a odvádějí plyny ven. V kombinaci s digestoří je vzduch odsáván z kuchyně a přilehlých místností. Obr. 4

- Při používání spotřebiče v režimu odsávání vzduchu a se zdrojem tepla závislým na vzduchu v místnosti zajistěte dostatečný přívod vzduchu.
- Bezpečný provoz je možný pouze tehdy, když podtlak v prostoru, kde je instalován zdroj tepla, nepřesahuje 4 Pa (0,04 mbar). Toho je dosaženo, když vzduch potřebný pro spalování může cirkulovat otvory, jako jsou dveře nebo okna, v kombinaci s jednotkou pro přívod/odsávání vzduchu nebo jinými technickými prostředky.
- Vždy se poraďte s odborníky, aby posoudili větrání domu a navrhli vhodná opatření.
- Pokud spotřebič pracuje výhradně v režimu recirkulace vzduchu, je provoz možný bez omezení.
- Nevypouštějte odpadní vzduch do funkčního komína nebo kouřovodu.
- Nevypouštějte odpadní vzduch do kolony používané k větrání místnosti s krbem.
- Pokud musí být odváděný vzduch veden do komína nebo kouřovodu mimo provoz, je nutné získat souhlas kompetentního odborného personálu.

VAROVÁNÍ - Nebezpečí požáru!

Usazeniny tuku ve filtrech se mohou vznítit.

- Dodržujte předem stanovené bezpečnostní vzdálenosti, abyste zabránili hromadění tepla.

- Věnujte pozornost informacím na vašich varných spotřebičích. Pokud je v pokynech k instalaci uvedena jiná vzdálenost, vždy zvažte větší vzdálenost.
- Nikdy nepracujte s otevřeným ohněm v blízkosti spotřebiče.

VAROVÁNÍ - Nebezpečí zranění!

Některé součásti uvnitř zařízení mohou mít ostré hrany.

- Používejte ochranné rukavice. Pokud není zařízení řádně zajištěno, může spadnout. Všechny upevňovací prvky musí být bezpečně nainstalovány.
- Neprovádějte žádné změny na elektrické ani mechanické konstrukci.
- Kryt filtru může vibrovat.
- Pomalu otevřete kryt filtru. Držte pevně kryt, dokud se nepřestane kymáčet. Pomalu kryt zavřete.

VAROVÁNÍ - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Ostré součásti uvnitř zařízení mohou poškodit přípojovací kabel.

- Neohýbejte ani neblokujte přípojovací kabel.
- Nesprávná instalace je nebezpečná. Spotřebič by měl být instalován pouze tehdy, jsou-li splněny specifikace uvedené na typovém štítku.
- Spotřebič by měl být připojen pouze k řádně uzemněné zásuvce střídavého proudu.
- Systém ochrany elektrického napájení budovy musí být řádně nainstalován.
- Nepřipojujte spotřebič k jinému spínanému zdroji, jako je například časový spínač nebo systém dálkového ovládání.
- Pokud je spotřebič namontován, musí být zajištěn volný přístup k zástrčce síťového kabelu. Pokud to není možné, musí být v trvalé elektrické instalaci instalován fázový oddělovač pro všechny póly v souladu s instalačními předpisy.
- Při umísťování spotřebiče se ujistěte, že napájecí kabel není zachycen nebo poškozen.

VAROVÁNÍ - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pro bezpečné připojení spotřebiče k elektrické síti dodržujte následující pokyny:

- Spotřebič by mělo být možné kdykoli odpojit od elektrické sítě.
- Spotřebič by měl být zapojen pouze do zásuvky s ochranným kontaktem, instalované v souladu s předpisy.
- Zástrčka síťového kabelu musí být po instalaci spotřebiče přístupná. Pokud to není možné, musí být v trvalé elektrické instalaci instalován fázový oddělovač pro všechny póly v souladu s podmínkami kategorie přepětí III instalačních předpisů.
- Pevné elektrické instalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Doporučuje se nainstalovat do napájecího obvodu spotřebiče diferenciální ochranný spínač (FI spínač).
- Ostré součásti uvnitř zařízení mohou poškodit přípojovací kabel.
- Neohýbejte ani neblokujte přípojovací kabel.
- Zařízení odpovídá třídě ochrany 1. Proto jej lze použít pouze s elektrickým připojením s ochranným vodičem.

- Během instalace nesmí být spotřebič připojen k elektrické síti.

Zařízení

Obrázky 5, 6 a 7 ukazují potřebné rozměry pro instalaci zařízení.

Pracovní plochu nařežte podle rozměrů na obrázku 5.

Pro instalaci a použití je nutný minimální volný prostor 5 cm kolem otvoru. Ujistěte se, že pracovní plocha má tloušťku alespoň 30 mm. Zvolte tepelně odolný materiál, abyste zabránili deformaci desky v důsledku tepelného záření, jak je znázorněno níže (obr. 5):

Délka (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	Š (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 minut

Za všech okolností se ujistěte, že je indukční varná deska dobře odvětrávaná a že vstupy a výstupy vzduchu nejsou zablokované. Ujistěte se, že je varná deska v dobrém provozním stavu, jak je znázorněno na obrázku 6.

A (mm)	Š (mm)	C (mm)	D	A
760	50 minut	30 minut	Přívod vzduchu	5mm výstup vzduchu

Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a horní skříňkou musí být alespoň 760 mm.

Před instalací desky se ujistěte, že:

- Pracovní plocha je rovná a nejsou na ní žádné konstrukční prvky, které by narušovaly prostorové požadavky.
- Montážní povrch musí být vyroben z tepelně odolného materiálu.
- Pokud je spotřebič instalován nad troubou, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace musí splňovat všechny požadavky na volný prostor a platná pravidla a předpisy.
- Pro úplné odpojení od elektrické sítě musí být zabudován vhodný odpojovací vypínač, který bude namontován a umístěn v souladu s místními normami a předpisy pro elektroinstalaci.
- Odpojovač musí být schváleného typu a musí poskytovat vzdálenost mezi kontakty 3 mm na všech pólech (nebo na všech vodičích pod napětím, pokud to místní normy pro elektroinstalaci dovolují).
- Vypínač musí být po instalaci spotřebiče snadno přístupný.
- Máte-li jakékoli dotazy ohledně instalace, poraďte se s místními stavebními a vyhláškovými úřady.
- Na stěny kolem spotřebiče použijte žáruvzdorné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

Po instalaci spotřebiče se ujistěte, že:

- Napájecí kabel by neměl být přístupný skrz dvířka skříněk nebo zásuvky.
- Zajistěte dostatečné proudění vzduchu z vnějšku skříněk ke spodní části varné desky.
- Pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, měla by být pod základnou varné desky instalována tepelná ochranná bariéra.
- Odpojovač by měl být pro zákazníka snadno přístupný.

Před připevněním montážních konzol:

- Spotřebič musí být umístěn na stabilním, rovném povrchu (použijte obal). Netlačte silou na vyčnívající ovládací prvky na varné desce.

Nastavení polohy podpěry:

- Po instalaci připevněte desku k pracovní ploše zašroubováním 4 držáků na spodní stranu desky. Obr. 8

Opatření:

1. Spotřebič musí být nainstalován kvalifikovaným personálem nebo techniky. Nepokoušejte se jej instalovat sami.
2. Spotřebič by neměl být instalován přímo nad myčkou nádobí, lednicí, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Zařízení by mělo být instalováno tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla pro zvýšení jeho spolehlivosti.
4. Stěna a ohřívaná plocha stolu musí odolávat teple.
5. Aby se zabránilo poškození, musí být mezivrstva a lepidlo odolné vůči teple.

Připojení k elektrické síti:

Obr. 9

Varnou desku smí k elektrické síti připojit pouze kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace musí být vhodná pro výkon spotřebiče.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu unesou zatížení uvedené na typovém štítku.

Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce ani bypassová zařízení, protože by mohly způsobit přehřátí a požár. Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.

Ověřte si s elektrikářem, zda je stávající domovní rozvod vhodný bez úprav. Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Zapojení musí být provedeno v souladu s příslušnými předpisy. Způsob připojení je znázorněn na obrázku 9. Napájecí kabel: použijte 50A H07RN-F 5x2,5 mm².

Instalace evakuační sady (není součástí dodávky)

Obrázek 10:

Součásti dodávané s produktem:

1. Skleněné víko
2. Hliníkový tukový filtr
3. Uhlíkový filtr
4. Indukční varná deska s integrovanou digestoří

Součásti, které NEJSOU součástí produktu (v evakuační sadě):

5. Zakřivená nosná trubka (90°)
6. Plastová trubice
7. Zakřivená nosná trubka (90°)
8. Plastová trubice
9. Výstup vzduchu
10. Uhlíkový filtr
11. Kryt sestavy uhlíkového filtru

1. Vyjměte zařízení z obalu a připevněte zakřivenou nosnou trubku pomocí 4 šroubů (M4x8). Obr. 11
2. Nakloňte a vložte zařízení do skříně a připojte hadičky dle potřeby. Obr. 12
3. Připravte sestavu uhlíkového filtru a kryt sestavy uhlíkového filtru. Obr. 13
4. Nainstalujte sestavu uhlíkového filtru do otvoru ve spodní části kuchyňské skřínky a upevněte ji 4 šrouby (ST3,5 x 10). Obr. 14
5. Spojte trubku a adaptér pomocí šroubů (ST3,5 x 10). Upravte PVC trubku jejím zkrácením tak, aby odpovídala rozměrům skřínky. Obr. 15
6. Můžete přidat adaptér pro změnu výstupu na levý nebo pravý, jak je znázorněno na obrázku 16.

Jak uvolnit olej/vodu

Odstraňte zátku lapače tuku, která se nachází dole, a vylijte obsah do nádoby. Obr. 17

Jak vyjmout a znovu nainstalovat sadu uhlíkového filtru

Obr. 18

1. Odpojte kryt a otevřete spodní kryt pouzdra filtru (a).
2. Uchopte jazýček a otočte filtr proti směru hodinových ručiček, abyste jej odemkli (c).
3. Stáhněte filtr dolů a vyjměte jej; pokud je nainstalován, opakujte s druhým filtrem (b).
4. Vložte filtr zarovnaním výstupků a drážek držáku (d).
5. Otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí a nezajistí (c).
6. Zavřete víko a zkontrolujte, zda se neozývají vůle nebo neobvyklé zvuky (d).

Výběr správného kuchyňského náčiní

- **Indukční nádobí:** Používejte nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev; hleďte symbol indukčního ohřevu na obalu nebo dně.
- **Magnetický test:** Pokud se magnet přilepí k podstavci, je vhodný pro indukci.
- **Bez magnetu:** Naplňte kuchyňské náčiní vodou; pokud neblíká „U“ a voda se zahřívá, je vhodné.
- **Nevhodné materiály:** Čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického podkladu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a hlína.
- **Dno kuchyňského náčiní:** Musí být hladké, ploché a stejné velikosti jako varná plocha.
- **Velikost nádobí:** Používejte nádobí o stejném průměru jako je plocha; pokud je větší, je účinnost optimální.
- **Manipulace:** Zvedejte hrnce, neposouvejte je, abyste nepoškrábali sklo.

Rozměry kuchyňského náčiní

Varné zóny jsou navrženy tak, aby vyhovovaly různým průměrům nádobí, ale musí mít minimální průměr. Pro optimální účinnost umístěte nádobí vždy do středu varné zóny.

Varná zóna	Minimální (mm)
190 mm	160
FullFlex zóna	200

4. PROVOZ

Používání dotykového ovládání

- Ovládání je dotykové, není potřeba žádný tlak.
- Používejte bříško prstu, ne špičku.
- Při každém zaregistrovaném klepnutí uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté a suché a že je nic nezakrývá (např. kuchyňské náčiní nebo hadřík). I tenká vrstva vody může ztížit jejich ovládání.

Detekce kontejnerů

se na displeji varné zóny zobrazí „U“ nebo „-“, znamená to, že:

- V oblasti není žádný kontejner.
- Nádoba není kompatibilní s indukci.
- Nádoba je příliš malá nebo není správně vystředěná.

Poznámka: Ohřev se nespustí, dokud na varnou zónu neumístíte vhodnou nádobu. Pokud vhodná nádoba neumístíte, zařízení se automaticky vypne.

Rychlé použití indukční varné desky

1. Stiskněte **tlačítko napájení**. Varná deska pípne a indikátory napájení zobrazí pomlčku „-“.

Varná deska je nyní v pohotovostním režimu.

- Umístěte vhodnou varnou nádobu na místo, které chcete použít. Ujistěte se, že povrch varné desky i dno nádoby jsou zcela čisté a suché.
- Stiskněte volič varné zóny, kterou chcete použít. Kontrolka vedle voliče bude blikat, což znamená, že zóna byla vybrána.
- Pomocí **posuvníku výkonu** vyberte požadovaný stupeň vaření.

Poznámka:

- Pokud do jedné minuty nezvolíte úroveň výkonu, zařízení se automaticky vypne. V takovém případě začněte znovu od kroku 1.
- Úroveň výkonu můžete kdykoli během procesu vaření upravit.

Použití integrovaného odsavače

- Stiskněte **volič rychlosti na odsavači** pro jeho zapnutí. Posouváním prstu po **posuvníku výkonu** vyberte úroveň rychlosti.
- Funkce Booster (B):** Pro maximální odsávací výkon můžete aktivovat funkci Booster (B). Pokud je zvolena funkce Booster (B), odsávač se po 5 minutách provozu automaticky vrátí na rychlost 7.
- Automatický režim:** Když je varná deska v pohotovostním režimu, stiskněte a podržte **volič rychlosti odsavače par** po dobu 5 sekund. Na displeji odsavače par se zobrazí tečka „.“, která značí, že je aktivován automatický režim. V tomto režimu se rychlost odsavače par automaticky upraví podle zvolené úrovně výkonu varných zón. Chcete-li tuto funkci deaktivovat, stiskněte a podržte stejný volič po dobu 5 sekund.

Dokončete proces vaření

- Chcete-li varnou zónu vypnout, vyberte ji stisknutím příslušného voliče.
- posuvníku napájení** zcela doleva, dokud se na displeji napájení nezobrazí „0“.
- Chcete-li varnou desku úplně vypnout, stiskněte **tlačítko napájení**.
- Ukazatel zbytkového tepla (H):** Pokud se na displeji varné zóny zobrazí „H“, znamená to, že povrch je stále horký a hrozí nebezpečí popálení. Nedotýkejte se zóny, dokud ukazatel nezmizí. Zbytkové teplo můžete využít k udržení teploty jídla a k úspoře energie.

Bezpečnostní a automatické funkce

- KidLock (dětská pojistka):** Chcete-li ji aktivovat, stiskněte **tlačítko KidLock**. Na displeji se zobrazí „Lo“ (Zamčeno). Všechny ovládací prvky budou deaktivovány kromě tlačítka napájení. Chcete-li ji deaktivovat, ujistěte se, že je varná deska zapnutá, a znovu stiskněte a podržte **tlačítko KidLock**.
- Detekce malých předmětů:** Pokud na varné desce zůstanou malé kovové předměty nevhodné k vaření (přibory, klíče) nebo pokud se použije nekompatibilní nádoba, varná deska se po jedné minutě přepne do pohotovostního režimu. Vnitřní chladicí ventilátor bude po tuto minutu pokračovat v provozu.

- Automatické vypnutí:** Pokud zapomenete vypnout varnou zónu, automaticky se vypne po uplynutí předem nastavené doby, která závisí na zvoleném stupni výkonu.

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Čas (h)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Časovač

Časovač lze použít dvěma způsoby:

- Aby se po uplynutí naprogramovaného času vypnula pouze jedna varná zóna.
- Nastavení času mezi „00“ a „99“ minutami.

Jednozónový časovač

- Vyberte zónu: Klepněte na varnou zónu, pro kterou chcete nastavit časovač.
 - Aktivace časovače: Stiskněte ikonu časovače. Na obrazovce se zobrazí dvě blikající číslice.
 - Nastavení času: Posunutím ovladače vyberte požadovaný čas. Například pro 30 minut nastavte první číslici na „3“, stiskněte tlačítko časovače, druhou číslici nastavte na „0“ a stiskněte tlačítko časovače.
 - Potvrzení: Po nastavení se časovač automaticky spustí odpočítávání.
 - Po aktivaci časovače se okamžitě spustí odpočet. Zbývající čas se zobrazí na obrazovce a indikátor časovače bliká každých 5 sekund. Červená tečka vedle indikátoru napájení se rozsvítí, což znamená, že byla vybrána příslušná varná deska.
 - Když časovač varné desky dosáhne konce, příslušná zóna se automaticky vypne a na displeji se zobrazí „H“. Ostatní varné desky budou pokračovat v provozu, pokud byly zapnuty dříve.
- Pokud v nastavení časovače blikají dvě číslice a posunete prst po posuvníku zleva doprava, čas se prodlouží o 10 minut. Posunutím posuvníku zprava doleva se čas o 10 minut sníží.
 - Když v nastavení časovače bliká číslice a posunete prst po posuvníku zleva doprava, čas se prodlouží o 1 minutu. Posunutím posuvníku zprava doleva se čas o 1 minutu sníží.
 - Pokud nastavený čas překročí „99“, časovač se automaticky restartuje od „00“. Po dosažení „00“ se nastavení časovače zruší. Zobrazí se pomlčka (-). Stisknutím tlačítka časovače jej přímo zrušíte.

Časovač pro více zón

- Pokud nastavíte časovač na více než jednu varnou zónu, na displeji se vždy zobrazí kratší doba (příklad: zóna 1 nastavena na 3 minuty; zóna 2 nastavena na 6 minut; displej časovače zobrazuje „3“).

Poznámka: Vedle indikátoru napájení se rozsvítí červená tečka, která signalizuje, že časovač zobrazuje nastavení času pro tuto varnou zónu.

- Chcete-li zobrazit nastavení časovače pro ostatní varné zóny, stiskněte odpovídající zónu ve výběru varných zón. Na displeji se poté zobrazí čas zbývající do uplynutí odpočítávání.

3. Po uplynutí doby časovače varné zóny se odpovídající zóna automaticky vypne a na obrazovce se zobrazí „H“.

Poznámka: Pokud chcete po nastavení časovače změnit čas do automatického vypnutí varné zóny, musíte začít znovu od kroku 1.

Plná flexibilní zóna

Tato funkce se používá, když jedna varná zóna nestačí k dostatečnému ohřátí nádobí. Chcete-li aktivovat funkci Bridge, stiskněte tlačítko funkce Bridge na požadované straně (vlevo nebo vpravo).

případě potřeby lze čtyři zóny používat nezávisle nebo je sloučit do dvou velkých zón (levá a pravá). V tomto případě fungují dva indukční zóny nezávisle. Během provozu zóny FullFlex je aktivována pouze oblast, na kterou je umístěna varná nádoba. Pokud je pro umístění nádoby potřeba více než jedna varná zóna, umístěte ji od horního nebo spodního okraje volné topné zóny. Obr. 19

Přední a zadní varné zóny (každá se dvěma indukčními topnými tělesy) lze používat nezávisle. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu pro každou varnou zónu samostatně. Používejte pouze jeden hrnec na jednu varnou zónu. Obr. 20

Doporučení

Nádobu umístěte pouze na jednu stranu (levou nebo pravou) varné desky. Neumísťujte ji tak, aby zakrývala obě strany najednou, protože by to mohlo zabránit správné aktivaci varných zón a ovlivnit výsledek vaření. Obr. 21

Použití funkce FullFlex

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.
2. Stiskněte tlačítko funkce přemostění (levá strana/pravá strana); rozsvítí se indikátor vedle tlačítka funkce přemostění a indikátor vedle odpovídajícího zobrazení zóny bude blikat.
3. Posuňte posuvník výkonu pro nastavení úrovně výkonu od 0 do 8 během blikání.
4. Pokud chcete po blikání upravit úroveň výkonu, musíte postup opakovat od kroku 2.
5. Chcete-li funkci Bridge zrušit, musíte se dotknout tlačítka funkce Bridge (levá/pravá strana) a posunout posuvník napájení na 0.

Omezení při použití funkce Booster (P)

Celá varná deska má maximální výkon. Pokud je zapnutá funkce Booster a maximální výkon by neměl být překročen, elektronické ovládání automaticky sníží stupeň vaření jiné varné zóny. Osoby s kardiostimulátory by se měly před použitím tohoto zařízení poradit se svým lékařem.

Ochrana proti přetečení kapaliny

Pokud se na ovládací panel vylije přibližně 140 ml tekutiny a ta zůstane stisknutá na více než 3 tlačítkách po dobu přibližně 10 sekund, indukční varná deska se automaticky vypne.

Průvodci vařením

rychle zahřívají, zejména při použití vysokého plamene. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

Tipy na vaření

- Jakmile jídlo dosáhne varu, snižte teplotu.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a ušetří energii tím, že udrží teplo.
- Pro zkrácení doby vaření minimalizujte množství tekutiny nebo tuku.
- Začněte vařit na vysokém stupni a snižte stupeň, když je jídlo horké.
- K pomalému varu dochází pod bodem varu, kolem 85 °C, kdy bublinky jen občas vystoupají na povrch vařené tekutiny.
- Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně vašeho nádobí a množství, které vaříte. Experimentujte s indukční varnou deskou, abyste našli nastavení, která nejlépe vyhovují vašim potřebám.

Nastavení teploty

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, jako je například použité nádobí a množství vařeného jídla. Experimentujte s indukční varnou deskou, dokud nenajdete nastavení, které nejlépe vyhovuje vašim potřebám.

Úroveň výkonu	Doporučené použití
1–2	Šetrné ohřev pro malé množství jídla Rozpusťte čokoládu, máslo a potraviny, které se rychle připalují Jemné vaření Pomalé zahřívání
3–4	Ohřejte Rychlý var Vařte rýži
5–6	Palačinky
7–8	Krátké smažení Vařte těstoviny
9	Přeskočit Pečeť Přiveďte polévku k varu Vařit vodu

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zajištění optimálního dlouhodobého provozu jednotky je důležité její správné čištění a údržba.

Čisticí prostředky

VAROVÁNÍ! Nevhodné čisticí prostředky mohou poškodit povrch spotřebiče. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, produkty s vysokým obsahem alkoholu, drátěné houbičky ani tvrdé houbičky.

Čističe skla, škrabky na sklo nebo přípravky na péči o nerezovou ocel používejte pouze tehdy, jsou-li pro daný komponent doporučeny.

Čištění jednotky

VAROVÁNÍ! - Nebezpečí výbuchu: Silně alkalické nebo kyselé čisticí prostředky mohou způsobit výbuch hliníkových částí uvnitř myčky nádobí.

VAROVÁNÍ! - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Před čištěním varnou desku vypněte a odpojte ze zásuvky. Nepoužívejte tlakové myčky ani parní čističe.

VAROVÁNÍ! - Nebezpečí popálení. Jednotka se během používání zahřívá. Před čištěním ji nechte vychladnout.

VAROVÁNÍ! - Nebezpečí zranění. Vnitřní součásti mohou mít ostré hrany. Pečlivě vyčistěte vnitřek.

Čistěte podle povrchu:

- Nerezová ocel: houba a horký vodní roztok s čisticím prostředkem, čištění ve směru broušení.
- Natřené povrchy: houba a roztok horké vody s čisticím prostředkem.
- Hliník a plast: měkký hadřík a čistič skla.
- Sklo: měkký hadřík a čistič skla.

Čištění ovládacích prvků

VAROVÁNÍ! - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Vniknutí vlhkosti může způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte mokré houbičky.

1. Řiďte se pokyny na čisticích prostředcích.
2. Čistěte vlhkou houbičkou a teplým roztokem saponátu.
3. Osušte měkkým hadříkem.

Ruční čištění tukového filtru

Tukové filtry zachycují tukové částice z kuchyňské páry. Jejich pravidelné čištění zajišťuje vysokou filtrační kapacitu.

VAROVÁNÍ! - Nebezpečí požáru. Usazeniny tuku se mohou vznítit.

1. Řiďte se pokyny na čisticích prostředcích.

2. Namočte filtry do horkého roztoku čisticího prostředku. V případě potřeby použijte speciální přípravek na rozpouštění mastnoty.
3. Filtry důkladně propláchněte.
4. Nechte filtry zcela vyschnout. Před opětovnou instalací se ujistěte, že jsou zcela suché.

Čištění tukového filtru v myčce nádobí

- **VAROVÁNÍ!** Filtry se mohou poškodit, pokud jsou rozdraceny. Nedrťte je.
- Poznámka: Mytí filtrů v myčce nádobí může způsobit změnu barvy; to však neovlivňuje jejich výkon.

1. Řiďte se pokyny na čisticích prostředcích.
2. Vložte filtry do myčky nádobí. Nemyjte filtry s odolnými nečistotami v myčce nádobí.
3. Zapněte myčku a nastavte maximální teplotu 70 °C.
4. Nechte filtry zcela vyschnout. Před opětovnou instalací se ujistěte, že jsou zcela suché.

Zdravotní rizika

- Tato jednotka splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty by se měly před použitím zařízení poradit se svým lékařem.

POZOR! - Nebezpečí popálení. Během používání se mohou přístupné části velmi zahřát. Udržujte děti mimo dosah indukční varné desky. Rukojeti a knoflíky nádobí se mohou zahřát. Nedotýkejte se jich a ujistěte se, že jsou mimo dosah dětí.

VAROVÁNÍ! - Nebezpečí zranění. Čepel škrabky na plak je ostrá. Používejte opatrně a skladujte s nasazeným bezpečnostním krytem mimo dosah dětí.

Typ nečistot: Běžné nečistoty na skle (otisky prstů, skvrny, skvrny od jídla nebo skvrny od cukru na skle)

Postup čištění:

1. Ujistěte se, že je deska vypnutá.
2. Naneste speciální čisticí prostředek na talíře, dokud je sklo tvrzené (ne horké).
3. Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem.

Důležité:

- Po přerušení napájení varné desky se indikátor horkého povrchu nezobrazí, ale varná zóna může zůstat horká. Buďte velmi opatrní.
- Vysoce abrazivní drátěnky, některé nylonové drátěnky a agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtete štítek, abyste se ujistili, že je čistič nebo drátěnka vhodná.
- Nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce. Sklo by se mohlo zašpinit.

Typ znečištění: Vařené, roztavené a horké cukrové skvrny na skle

Postup čištění: Zbytky ihned odstraňte plochou špachtlí, lopatkovou špachtlí nebo škrabkou s čepelí vhodnou pro sklokeramické indukční varné desky. Povrchy varných zón mohou být velmi horké.

1. Ujistěte se, že je deska vypnutá.
2. Držte čepel nebo kuchyňské náčiní pod úhlem 30° a nečistoty nebo rozlitou tekutinu setřete směrem k chladnější části varné desky.
3. Nečistoty nebo rozlité tekutiny odstraňte hadříkem nebo kuchyňským papírem.
4. Opakujte kroky 2 až 3 z předchozí části.

Důležité:

- Skvrny od roztaveného jídla nebo rozlitého cukru odstraňte co nejdříve. Pokud na skle vychladnou, může být obtížné je odstranit nebo mohou trvale poškodit povrch.
- Nebezpečí pořezání. Se zataženým bezpečnostním krytem je škrabka extrémně ostrá. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.

Typ nečistot: Rozlitá tekutina na dotykových ovládacích prvcích


Postup čištění:

1. Ujistěte se, že je deska vypnutá.
2. Absorbujte rozlitou tekutinu.
3. Oblast dotykového ovládání očistěte lehce navlhčenou houbičkou nebo čistým hadříkem.
4. Oblast důkladně osušte kuchyňským papírem.

Důležité:

Varná deska může pípat a vypnout se a dotykové ovládací prvky nemusí fungovat, pokud jsou na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky důkladně osušte oblast dotykových ovládacích prvků.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Indukční varná deska se nezapne.	Nedostatek dodávek elektřiny.	Zkontrolujte, zda je varná deska zapojena do zásuvky a zapnutá. Zkontrolujte napájení vaší domácnosti/oblasti. Pokud je vše v pořádku a problém přetrvává, kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.
Dotykové ovládání nereaguje.	Ovládací prvky jsou zablokovány (aktivní KidLock).	Deaktivujte funkci KidLock podle postupu uvedeného v tomto návodu.
Dotykové ovládání se obtížně používá.	Tenký film vody na ovládacích prvcích; použijte prst místo konečku prstu.	Oblast ovládacích prvků zcela osušte a použijte špičku prstu.
Sklo se škrábe.	Kuchyňské nádobí s drsnými hranami; použití nevhodných/abrazivních drátěnek nebo čisticích prostředků.	Používejte nádobí s plochým a hladkým dnem.
Některé hrnce vydávají cvakavé nebo praskavé zvuky.	Konstrukce kuchyňského náčiní (vrstvy kovů, které vibrují různě).	Normální chování kuchyňského náčiní. Neznamená to závadu.
Indukční varná deska při vysokém výkonu vydává bzučivý zvuk.	Typické pro indukční technologii.	Normální chování. Šum se sníží nebo zmizí, když se úroveň sníží pomocí posuvníku výkonu.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky.	Chod chladičového ventilátoru pro ochranu elektroniky; může pokračovat i po vypnutí desky.	Normální chování. Není nutná žádná akce. Neodpojujte napájení ze zásuvky, pokud běží ventilátor.
Nádoby se nezahřívají a na obrazovce se zobrazí ikona  .	Nádoba není vhodná pro indukci; dno je pro varnou zónu příliš malé; nádoba je špatně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukci. Umístěte pánev do středu a zkontrolujte, zda průměr dna odpovídá průměru varné zóny.

Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypne, ozve se zvukový signál a zobrazí se chybový kód (na displeji časovače se obvykle střídají písmena a jedna nebo dvě číslice).	Technická porucha.	Poznamenejte si kód (písmena a číslice). Odpojte napájení vypínačem nebo zásuvkou. Kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec. Nepokoušejte se spotřebič rozebírat.
---	--------------------	---

Chybové kódy

Pokud dojde k anomálii, indukční varná deska se automaticky přepne do ochranného režimu a zobrazí odpovídající chybové kódy:

Kód chyby	Popis
NEBO	Není k dispozici žádné kuchyňské náčiní nebo kuchyňské náčiní není vhodné. Umístěte prosím vhodné kuchyňské náčiní.
F3	Zkrat teplotního čidla indukční cívky nebo vyvaření hrnce.
F4	Snímač teploty indukční cívky v rozpojeném obvodu (odpojen). Detekce s 2minutovým zpožděním po spuštění.
E3	Zkrat teplotního senzoru IGBT, porucha ventilátoru nebo zablokovaný výstup vzduchu.
E4	Teplotní senzor IGBT je přerušený (odpojený) nebo poškozený.
E1	Abnormální napájecí napětí. Vysoké napětí (nad 270±10 V).
E2	Abnormální napájecí napětí. Nízké napětí (pod 90±10 V).
E5	Snímač teploty indukční cívky nedetekuje změny teploty.
E7	Plochý kabel (páskový) mezi deskou displeje a základní deskou je odpojený nebo je základní deska poškozená.

Nerozebírejte spotřebič sami, abyste předešli nebezpečí a poškození spotřebiče.

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení

životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady. Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady. Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

8. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího písemného souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení platných předpisů Evropské unie. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Sol ön pişirme bölgesi güç seçici ve göstergesi.
2. Sol arka pişirme bölgesi güç seçici ve göstergesi.
3. Ekstraktör hız seçici ve göstergesi.
4. Sağ arka pişirme bölgesi güç seçici ve göstergesi.
5. Sağ ön pişirme bölgesi güç seçici ve göstergesi.
6. Booster fonksiyonu : Pişirme bölgesinin gücünü anında maksimuma çıkarır.
7. KidLock : Kontrol panelini devre dışı bırakarak kazara kullanımı önler.
8. Köprü fonksiyonu (sol taraf): İki sol pişirme bölgesini birleştirerek tek bir büyük bölge oluşturur.
9. Güç kaydırıcı kontrolü: Pişirme bölgelerinin güç seviyesini ve davlumbazın hızını ayarlamayı sağlar.
10. Köprü fonksiyonu (sağ taraf): Sağdaki iki pişirme bölgesini birleştirerek tek bir büyük bölge oluşturur.
11. Zamanlayıcı: Pişirme bölgelerinin pişirme süresini veya davlumbazın çalışma süresini programlamayı sağlar.
12. Güç düğmesi.

Not:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, nakliye sırasında cihazı korumak için tasarlanmış bir ambalajla birlikte gelir. Cihazı kutusundan çıkarın. Gelecekte taşımanız gerekirse cihazın hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm ürünleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Lütfen tüm parça ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Eksik veya hasarlı parçalar varsa, lütfen derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kutu içeriği:

- Entegre davlumbazlı induksiyonlu ocak
- Kullanıcı Kılavuzu
- Montaj Kiti

- Yardım talebinde bulunmanız halinde ekipmanınızın düzgün bir şekilde izlenebilirliğini sağlamak için seri numarasını üründen çıkarmayın.

3. KURULUM

Kurulum Standartları

Cihaz hava tahliye modunda (şekil 2) veya hava devridaim modunda (şekil 3) kullanılabilir. Kurulum sırasında lütfen bu talimatlara uyun. Mevcut yönetmeliklere ve yerel elektrik ve gaz tedarikçinizin yönetmeliklerine uyun.

Hava tahliyeli çalışma

Şekil 2

Emiş havası, yağ filtresi tarafından temizlenir ve bir kanal sistemi aracılığıyla dışarı atılır. Hava, gazlı cihazların veya diğer yakıtların yanma gazları için kullanılan bir bacadan dışarı atılmamalıdır (bu, hava sirkülasyon teknolojisine sahip üniteler için geçerli değildir).

- Egzoz havasının hizmet dışı bir baca veya kanala yönlendirilmesi durumunda yetkili personelin izni alınmalıdır.
- Egzoz havası dış duvardan yönlendirilecekse, dış duvarın kalınlığına eşit genişlikte bir kanal kullanılmalıdır.

Güvenli montaj

UYARI - Zehirlenme riski!

Devridaim edilen yanma gazları zehirlenmeye neden olabilir. Oda havasına bağlı ısı kaynakları (örneğin gaz, fuel oil, odun veya kömürlü ısıtıcılar), yanma havasını kurdukları odadan çeker ve gazları dışarıya verir. Bir davlumbazla birlikte kullanıldığında, hava mutfaktan ve bitişik odalardan çekilir. Şekil 4

- Cihazı hava tahliye modunda ve oda havasına bağlı bir ısı kaynağıyla kullanırken yeterli hava beslemesi olduğundan emin olun.
- Güvenli çalışma, ısı kaynağının bulunduğu mahaldeki vakumun 4 Pa'yı (0,04 mbar) aşmaması durumunda mümkündür. Bu, yanma için gerekli havanın, bir hava besleme/ çıkış ünitesi veya diğer teknik araçlarla birlikte kapı veya pencere gibi açıklıklardan sirküle edilebilmesiyle sağlanır.
- Ev havalandırmasını değerlendirmek ve uygun önlemleri önermek için mutlaka uzmanlara danışın.
- Cihaz sadece hava sirkülasyon modunda çalışıyorsa, kısıtlama olmaksızın çalışması mümkündür.
- Çalışan bir baca veya bacaya atık hava vermeyin.
- Şömine bulunan bir odanın havalandırmasında kullanılan kolona atık hava verilmemelidir.
- Egzoz havasının hizmet dışı bir baca veya duman kanalına yönlendirilmesi gerekiyorsa, yetkili uzman personelin onayını alın.

UYARI - Yangın tehlikesi!

Filtrelerdeki yağ birikintileri yangına neden olabilir.

- Isının birikmesini önlemek için önceden belirlenmiş güvenlik mesafelerine uyun.
- Pişirme cihazlarınızın üzerindeki bilgilere dikkat edin. Kurulum talimatlarında farklı bir mesafe belirtiliyorsa, her zaman daha büyük olan mesafeyi göz önünde bulundurun.
- Cihazın yakınında asla açık alevle çalışmayın.

UYARI - Yaralanma riski!

Cihazın içindeki bazı bileşenlerin keskin kenarları olabilir.

- Koruyucu eldiven giyin. Cihaz düzgün bir şekilde sabitlenmezse düşebilir. Tüm bağlantı elemanları güvenli bir şekilde takılmalıdır.
- Elektriksel veya mekanik yapıda değişiklik yapmayınız.
- Filtre kapağı titreşebilir.
- Filtre kapağını yavaşça açın. Sallanmayı durdurana kadar kapağı sıkıca tutun. Kapağı yavaşça kapatın.

UYARI - Elektrik çarpması riski!

Cihazın içerisinde bulunan keskin parçalar bağlantı kablosuna zarar verebilir.

- Bağlantı kablosunu bükmeyin veya engellemeyin.
- Hatalı montaj tehlikelidir. Cihaz yalnızca tip etiketindeki teknik özelliklere uygun olarak monte edilmelidir.
- Cihaz yalnızca uygun şekilde topraklanmış bir AC elektrik prizine bağlanmalıdır.
- Binanın elektrik güç kaynağı koruma sisteminin uygun şekilde kurulması gerekir.
- Cihazı zaman anahtarı veya uzaktan kumanda sistemi gibi başka bir anahtarlama kaynağına bağlamayın.
- Cihaz monte edilmişse, şebeke kablosu fişine serbest erişim sağlanmalıdır. Bu mümkün değilse, tesisat yönetmeliklerine uygun olarak kalıcı elektrik tesisatına tüm kutuplar için bir faz ayırıcı takılmalıdır.
- Cihazı yerleştirirken elektrik kablosunun sıkışmamasına veya hasar görmemesine dikkat edin.

UYARI - Elektrik çarpması riski!

Cihazınızı elektrik şebekesine güvenli bir şekilde bağlamak için lütfen aşağıdaki talimatlara uyun:

- Cihazın her an şebeke elektriğinden ayrılabilmesi mümkün olmalıdır.
- Cihaz sadece yönetmeliklere uygun olarak takılmış, koruyucu kontaklı bir prize bağlanmalıdır.
- Cihaz kurulduktan sonra şebeke kablosu fişi erişilebilir olmalıdır. Bu mümkün değilse, tesisat yönetmeliğinin aşırı gerilim kategorisi III koşullarına uygun olarak, tüm kutuplar için kalıcı elektrik tesisatına bir faz ayırıcı takılmalıdır.
- Sabit elektrik tesisatları yalnızca ehliyetli bir elektrikçi tarafından yapılabilir.

- Cihazın güç besleme devresine diferansiyel koruma şalteri (FI şalteri) takılması önerilir.
- Cihazın içerisinde bulunan keskin parçalar bağlantı kablosuna zarar verebilir.
- Bağlantı kablosunu bükmeyin veya engellemeyin.
- Cihaz 1. koruma sınıfına uygundur. Bu nedenle, yalnızca koruyucu iletkenli elektrik bağlantısıyla kullanılabilir.
- Montaj sırasında cihaz kesinlikle elektrik şebekesine bağlı olmamalıdır.

Tesis

Şekil 5, 6 ve 7'de cihazın montajı için gerekli ölçüler gösterilmektedir.

Çalışma yüzeyini şekil 5'teki ölçülere göre kesin.

Montaj ve kullanım için, açıklığın etrafında en az 5 cm boşluk bırakılmalıdır. Çalışma yüzeyinin en az 30 mm kalınlığında olduğundan emin olun. Aşağıda gösterildiği gibi (Şekil 5), plakanın ısı radyasyon nedeniyle eğilmesini önlemek için ısıya dayanıklı bir malzeme seçin:

Uzunluk (mm)	Genişlik (mm)	H (mm)	Ç (mm)	Bir (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 dk.

Her durumda, indüksiyonlu ocağın iyi havalandırıldığından ve hava girişi ve çıkışlarının tıkalı olmadığından emin olun. Ocağın Şekil 6'da gösterildiği gibi iyi çalışır durumda olduğundan emin olun.

Bir (mm)	B (mm)	C (mm)	D	VE
760	50 dk.	30 dk.	Hava girişi	5 mm hava çıkışı

Not: Ocak ile üst dolap arasındaki emniyet mesafesi en az 760 mm olmalıdır.

Kartı takmadan önce şunlardan emin olun:

- Çalışma yüzeyi düz olup, mekan ihtiyacını engelleyecek yapısal elemanlar bulunmamaktadır.
- Montaj yüzeyi ısıya dayanıklı bir malzemeden yapılmalıdır.
- Eğer cihaz fırının üstüne monte edilecekse, fırında dahili soğutma fanı bulunmalıdır.
- Kurulum tüm izin gerekliliklerine ve geçerli kural ve yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Elektrik şebekesinden tam bağlantıyı sağlamak için uygun bir izolasyon anahtarı dahil edilmeli, yerel kablolama standartlarına ve yönetmeliklerine uygun şekilde monte edilmeli ve konumlandırılmalıdır.
- İzolasyon anahtarı onaylı tipte olmalı ve tüm kutuplarda (veya yerel kablolama standartları izin veriyorsa tüm canlı iletkenlerde) 3 mm'lik bir temas ayırımı sağlamalıdır.
- Cihaz monte edildiğinde izolasyon anahtarının kolayca erişilebilir olması gerekir.
- Kurulumla ilgili herhangi bir sorunuz varsa yerel yapı ve yönetmelikler yetkililerine danışın.

- Cihazın etrafındaki duvar yüzeylerinde ısıya dayanıklı ve kolay temizlenen yüzeyler (seramik fayans gibi) kullanın.

Cihazı kurduktan sonra şunlardan emin olun:

- Elektrik kablosuna dolap kapaklarından veya çekmecelerden ulaşılmalıdır.
- Dolap dışından ocağın tabanına yeterli hava akışının olduğundan emin olun.
- Ocak çekmece veya dolap boşluğunun üstüne monte edilecekse, ocağın tabanının altına termal koruma bariyeri takılmalıdır.
- İzolasyon anahtarı müşteri tarafından kolayca erişilebilir olmalıdır.

Montaj braketlerini takmadan önce:

- Cihaz sabit ve düz bir yüzeye yerleştirilmelidir (ambalajı kullanın). Ocak üzerindeki çıkıntılı kontrollere kuvvet uygulamayın.

Destek pozisyonunun ayarlanması:

- Montajdan sonra plakanın alt tarafına 4 braket vidalayarak plakayı çalışma yüzeyine sabitleyin. Şekil 8

Önlemler:

1. Cihazın montajı kalifiye personel veya teknisyenler tarafından yapılmalıdır. Cihazı kendiniz kurmaya çalışmayın.
2. Cihaz doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya kurutma makinesinin üzerine monte edilmemelidir; çünkü nem, ocağın elektronik aksamına zarar verebilir.
3. Cihazın güvenilirliğini artırmak için daha iyi ısı yayılımını sağlayacak şekilde montajı yapılmalıdır.
4. Masanın duvarı ve ısıtma alanı ısıya dayanıklı olmalıdır.
5. Hasarı önlemek için ara katmanın ve yapıştırıcının ısıya dayanıklı olması gerekir.

Elektrik şebekesine bağlantı:

Şekil 9

Ocak, yalnızca yetkili bir kişi tarafından şebeke elektriğine bağlanmalıdır. Ocağı bağlamadan önce şunları kontrol edin:

1. Ev tesisatının cihazın gücüne uygun olması gerekir.
2. Voltaj, etikette belirtilen değere karşılık gelir.
3. Güç kablosunun bölümleri, isim plakasında belirtilen yükü destekleyebilir.

Ocağı şebeke elektriğine bağlamak için adaptör, redüktör veya bypass cihazları kullanmayın; bunlar aşırı ısınmaya ve yangına neden olabilir. Güç kablosu sıcak parçalara temas etmemeli ve sıcaklığı hiçbir noktada 75°C'yi aşmayacak şekilde yerleştirilmelidir.

Mevcut ev tesisatının herhangi bir değişiklik yapılmadan uygun olup olmadığını bir elektrikçiye danışın. Herhangi bir değişiklik yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Bağlantı,

ilgili yönetmeliklere uygun olarak yapılmalıdır. Bağlantı yöntemi Şekil 9'da gösterilmiştir. Güç besleme hattı: 50A H07RN-F 5x2,5 mm² kullanın.

Tahliye kitinin montajı (dahil değildir)

Şekil 10:

Ürüne Dahil Olan Bileşenler:

1. Cam kapak
2. Alüminyum yağ filtresi
3. Karbon filtre
4. Entegre davlumbazlı induksiyonlu ocak

Ürüne Dahil Olmayan Bileşenler (Tahliye Kitinde):

5. Kavisli destek borusu (90°)
6. Plastik tüp
7. Kavisli destek borusu (90°)
8. Plastik tüp
9. Hava çıkışı
10. Karbon filtre
11. Karbon filtre tertibatı kapağı

1. Cihazı ambalajından çıkarın ve kavisli destek borusunu 4 vidayla (M4x8) sabitleyin. Şekil 11
2. Cihazı eğin ve kabine yerleştirin ve boruları gerektiği gibi bağlayın. Şekil 12
3. Karbon filtre tertibatını ve karbon filtre tertibatı kapağını hazırlayın. Şekil 13
4. Karbon filtre tertibatını mutfak dolabının tabanındaki deliğe yerleştirin ve 4 vidayla (ST3,5 x 10) sabitleyin. Şekil 14
5. Boruyu ve adaptörü vidaları (ST3,5 x 10) kullanarak bağlayın. PVC boruyu, dolap boyutlarına uyacak şekilde keserek ayarlayın. Şekil 15
6. Şekil 16'da gösterildiği gibi, çıkışı sola veya sağa değiştirmek için bir adaptör ekleyebilirsiniz.

Yağ/su nasıl serbest bırakılır

Altında bulunan yağ tutucu tapasını çıkarın ve içindekileri bir kaba boşaltın. Şekil 17

Karbon filtre kiti nasıl çıkarılır ve yeniden takılır

Şekil 18

1. Kaputu ayırın ve filtre yuvasının alt kapağını açın (a).
2. Tırnağı tutun ve filtreyi saat yönünün tersine çevirerek kilidini açın (c).
3. Filtreyi aşağı doğru çekip çıkarın; varsa ikinci filtreyle işlemi tekrarlayın (b).
4. Filtreyi, tutucunun (d) tırnaklarını ve yuvalarını hizalayarak yerleştirin.
5. Kilitlenip sabitlenene kadar saat yönünde çevirin (c).
6. Kapağı kapatın ve herhangi bir boşluk veya alışılmadık ses olup olmadığını kontrol edin (d).

Doğru mutfak aletini seçmek

- **İndüksiyonlu Pişirme Kapları:** İndüksiyon uyumlu tabana sahip pişirme kapları kullanın; ambalaj veya taban üzerinde indüksiyon sembolünü arayın.
- **Mıknatis Testi:** Eğer bir mıknatis tabana yapışıyorsa indüksiyon için uygundur.
- **Mıknatıssız: Pişirme kabını suyla doldurun;** " U " yanıp sönmüyorsa ve su ısıyorsa uygundur.
- **Uygun Olmayan Malzemeler:** Saf paslanmaz çelik, manyetik tabanlı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve kil.
- **Pişirme kaplarının tabanı:** Pürüzsüz, düz ve pişirme alanıyla aynı boyutta olmalıdır.
- **Alet Boyutu:** Alanın çapıyla aynı çapta aletler kullanın; çapı ne kadar büyük olursa verimlilik o kadar iyi olur.
- **Kullanım:** Tencereleri kaldırın, camın çizilmemesi için kaydırmayın.

Mutfak eşyalarının boyutları

Pişirme bölgeleri, farklı çaplardaki pişirme kaplarına uyum sağlayacak şekilde tasarlanmıştır, ancak minimum bir çapa sahip olmaları gerekir. Optimum verimlilik için pişirme kaplarını daima pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.

Pişirme alanı	Minimum (mm)
190 mm	160
FullFlex Bölgesi	200

4. OPERASYON**Dokunmatik kontrolleri kullanma**

- Kontroller dokunmatiktir; herhangi bir baskıya gerek yoktur.
- Parmağınızın ucunu değil, iç kısmını kullanın.
- Her bir dokunuş kaydedildiğinde bir bip sesi duyacaksınız.
- Kontrollerin her zaman temiz ve kuru olduğundan ve üzerlerinde hiçbir şeyin (örneğin bir kap veya bez) bulunmadığından emin olun. İnce bir su tabakası bile çalıştırmayı zorlaştırabilir.

Konteyner tespiti

Bir pişirme bölgesinin ekranında " U " veya " _ " görünüyorsa, bu şu anlama gelir:

- Bölgede konteyner bulunmuyor.
- Konteyner indüksiyonla uyumlu değildir.
- Konteyner çok küçük veya düzgün bir şekilde ortalanmamış.

Not: Pişirme bölgesine uygun bir kap yerleştirilinceye kadar ısıtma işlemi başlamaz. Uygun bir kap yerleştirilmezse cihaz otomatik olarak kapanır.

İndüksiyonlu ocağın hızlı kullanımı

1. **Güç düğmesine** basın . Ocak bip sesi çıkaracak ve güç göstergelerinde bir çizgi "--" görüntülenecektir . Ocak artık bekleme modundadır.
2. Kullanmak istediğiniz alana uygun bir pişirme kabı yerleştirin. Hem ocak yüzeyinin hem de kabin tabanının tamamen temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3. Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesinin seçicisine basın. Seçicinin yanındaki ışık göstergesi, bölgenin seçildiğini belirtmek için yanıp sönecektir.
4. İsteddiğiniz pişirme seviyesini seçmek için **güç kaydırıcısını** kullanın .

Not:

- Bir dakika içinde bir güç seviyesi seçilmezse cihaz otomatik olarak kapanacaktır. Bu durumda, 1. adımdan tekrar başlayın.
- Pişirme işlemi sırasında istediğiniz zaman güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

Entegre çıkarıcıyı kullanarak

- Davlumbazı açmak için **hız seçicisine** basın . Hız seviyesini seçmek için parmağınızı **güç kaydırıcısı üzerinde kaydırın**.
- **Booster fonksiyonu (B): Maksimum emiş gücü için** Booster fonksiyonunu (B) etkinleştirebilirsiniz . Booster fonksiyonu (B) seçiliyse , davlumbaz 5 dakikalık çalışmadan sonra otomatik olarak 7. hıza döner.
- **Otomatik mod:** Ocak bekleme modundayken, **davlumbaz hız seçicisini** 5 saniye basılı tutun. Davlumbaz ekranında otomatik modun etkin olduğunu gösteren bir nokta "." belirecektir. Bu modda, davlumbaz hızı, pişirme bölgelerinde seçilen güç seviyesine göre otomatik olarak ayarlanır. Bu işlevi devre dışı bırakmak için aynı seçiciyi tekrar 5 saniye basılı tutun.

Pişirme işlemi tamamlayın

1. Bir pişirme bölgesini kapatmak için ilgili seçiciye basarak seçin.
2. Güç göstergesinde "0" görünene kadar parmağınızı **güç kaydırıcısında** tamamen sola doğru kaydırın .
3. Ocağı tamamen kapatmak için **güç düğmesine** basın .
4. **Kalan ısı göstergesi (H):** Bir pişirme bölgesinin ekranında "H" belirirse, yüzey hala sıcaktır ve yanma riski vardır. Gösterge kaybolana kadar bölgeye dokunmayın. Kalan ısıyı kullanarak yiyecekleri sıcak tutabilir ve enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

Güvenlik ve otomatik fonksiyonlar

- **KidLock (çocuk kilidi):** Etkinleştirmek için **KidLock düğmesine** basın . Ekranda "Lo" (Kilitli) mesajı görünecektir. Güç düğmesi hariç tüm kontroller devre dışı kalacaktır. Devre dışı bırakmak için ocağın açık olduğundan emin olun ve **KidLock düğmesine** tekrar basılı tutun .
- **Küçük nesne algılama:** Ocakta pişirmeye uygun olmayan küçük metal nesnelere (çatal bıçak takımı, anahtarlar) bırakılırsa veya uyumsuz bir pişirme kabı kullanılırsa, ocak bir dakika

sonra bekleme moduna geçer. Dahili soğutma fanı bu süre boyunca çalışmaya devam eder.

- **Otomatik kapanma:** Bir pişirme bölgesini kapatmayı unutursanız, seçilen güç seviyesine bağlı olarak önceden belirlenmiş bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

Güç seviyesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zaman (s)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı iki şekilde kullanılabilir:

- Böylece programlanan süre dolduğunda sadece bir pişirme bölgesi kapanır.
- "00" ile "99" dakika arasında bir zaman ayarlamak için.

Tek bölge zamanlayıcı

1. Bölge Seçin: Zamanlayıcıyı ayarlamak istediğiniz pişirme bölgesine dokununuz.
 2. Zamanlayıcıyı Etkinleştirme: Zamanlayıcı dokunmatik simgesine basın. Ekranda iki yanıp sönen rakam görünecektir.
 3. Zaman Ayarı: İsteddiğiniz zamanı seçmek için kontrolü kaydırın. Örneğin, 30 dakika için ilk haneyi "3" olarak ayarlayın, zamanlayıcı düğmesine basın, ikinci haneyi "0" olarak ayarlayın ve zamanlayıcı düğmesine basın.
 4. Onayla: Ayarlandıktan sonra zamanlayıcı otomatik olarak geri saymaya başlayacaktır.
 5. Zamanlayıcı etkinleştirildiğinde, geri sayım hemen başlar. Kalan süre ekranda görüntülenir ve zamanlayıcı göstergesi her 5 saniyede bir yanıp söner. Güç göstergesinin yanındaki kırmızı nokta yanarak ilgili ocağın seçildiğini gösterir.
 6. Ocağın zamanlayıcısı sona erdiğinde, ilgili bölge otomatik olarak kapanır ve ekranda "H" simgesi görünür. Diğer ocaklar, daha önce açılmışlarsa çalışmaya devam eder.
- Zamanlayıcı ayarında iki rakam yanıp sönüyorsa ve parmağınızı kaydırıcı üzerinde soldan sağa kaydırduğunuzda süre 10 dakika artacaktır. Kaydırıcıyı sağdan sola kaydırduğunuzda ise süre 10 dakika azalacaktır.
 - Zamanlayıcı ayarında bir rakam yanıp söndüğünde ve parmağınızı kaydırıcı üzerinde soldan sağa kaydırduğunuzda, süre 1 dakika artacaktır. Kaydırıcıyı sağdan sola kaydırduğunuzda ise süre 1 dakika azalacaktır.
 - Zaman ayarı "99" değerini aşarsa, zamanlayıcı otomatik olarak "00" değerinden yeniden başlar. "00" değerine ulaştığında, zamanlayıcı ayarı iptal edilir. Bir tire (-) işareti görüntülenir. Zamanlayıcıyı doğrudan iptal etmek için zamanlayıcı düğmesine basın.

Birden fazla bölge için zamanlayıcı

1. Zamanlayıcıyı birden fazla pişirme bölgesine ayarlarsanız, ekranda her zaman en kısa süre gösterilir (örnek: 1. bölge 3 dakikaya ayarlı; 2. bölge 6 dakikaya ayarlı; Zamanlayıcı ekranında "3" gösterilir).

Not: Zamanlayıcının bu pişirme bölgesi için zaman ayarını gösterdiğini belirtmek için güç göstergesinin yanında kırmızı bir nokta yanacaktır.

2. Diğer pişirme bölgelerinin zamanlayıcı ayarını görüntülemek için, pişirme bölgesi seçiminde ilgili bölgeye basın. Ekranda geri sayım bitene kadar kalan süre gösterilecektir.
3. Bir pişirme bölgesinin zamanlayıcısı sona erdiğinde, ilgili bölge otomatik olarak kapanır ve ekranda "H" görüntülenir.

Not: Zamanlayıcıyı ayarladıktan sonra pişirme bölgesinin otomatik olarak kapanmasına kadar geçecek süreyi değiştirmek isterseniz, 1. adımdan tekrar başlamanız gerekir.

Tam Esneklik Bölgesi

Bu fonksiyon, tek bir pişirme bölgesinin pişirme kabını yeterince ısıtmaya yetmediği durumlarda kullanılır. Köprü fonksiyonunu etkinleştirmek için, istediğiniz taraftaki (sol veya sağ) Köprü fonksiyonu düğmesine basın.

Gerekirse, dört bölge bağımsız olarak kullanılabilir veya iki büyük bölgeye (sol ve sağ) birleştirilebilir. Bu durumda, iki indüktör bağımsız olarak çalışır. FullFlex bölge çalışması sırasında, yalnızca pişirme kabının yerleştirildiği alan etkinleştirilir. Pişirme kabını yerleştirmek için birden fazla pişirme bölgesine ihtiyaç duyuluyorsa, serbest ısıtma bölgesinin üst veya alt kenarından başlayarak yerleştirin. Şekil 19

Ön ve arka pişirme bölgeleri (her biri iki indüksiyon elemanlı) bağımsız olarak kullanılabilir. Her pişirme bölgesi için gerekli ısı seviyesini ayrı ayrı ayarlayın. Her pişirme bölgesi için yalnızca bir tava kullanın. Şekil 20

Öneriler

Tencereyi pişirme yüzeyinin yalnızca bir tarafına (sol veya sağ) yerleştirin. Pişirme bölgelerinin düzgün çalışmasını engelleyip pişirme sonucunu etkileyebileceğinden, tencereyi aynı anda her iki tarafı da kaplayacak şekilde yerleştirmeyin. Şekil 21

FullFlex işlevini kullanma

1. Ocağın açık olduğundan emin olun.
2. Köprü fonksiyon düğmesine (sol taraf/sağ taraf) dokununuz; köprü fonksiyon düğmesinin yanındaki gösterge yanacak ve ilgili bölge ekranının yanındaki gösterge yanıp sönecektir.
3. Yanıp sönmeye başladığında güç seviyesini 0 ile 8 arasında ayarlamak için Güç Kaydırıcısını kaydırın.
4. Eğer yanıp sönmeye sonrasında güç seviyesini ayarlamak isterseniz 2. adımdan itibaren tekrarlamamız gerekmektedir.
5. Köprü fonksiyonunu iptal etmek için Köprü fonksiyonu düğmesine (sol taraf/sağ taraf) dokunmalı ve Güç Kaydırıcısını 0'a kaydırmalısınız.

Booster fonksiyonunu (P) kullanırken kısıtlamalar

Ocağın tamamı maksimum güç değerine sahiptir. Booster fonksiyonu etkinleştirildiğinde ve maksimum güç aşılmadığında, elektronik kontrol diğer bir ısıtma bölgesinin pişirme seviyesini otomatik olarak düşürür.

Kalp pili kullanan kişilerin bu cihazı kullanmadan önce doktorlarına danışmaları gerekmektedir.

Sıvı taşma koruması

Kontrol paneline yaklaşık 140 ml sıvı döküldüğünde ve 3'ten fazla tuşa yaklaşık 10 saniye basıldığında, indüksiyonlu ocak otomatik olarak çalışmayı durduracaktır.

Yemek pişirme rehberleri

özellikle yüksek ısı kullanıyorsanız , çok çabuk ısınır . Aşırı yüksek sıcaklıklarda, yağ ve katı yağlar kendiliğinden tutuşarak ciddi bir yangın riski oluşturabilir.

Yemek pişirme ipuçları

- Yemek kaynama noktasına geldiğinde, sıcaklık ayarını düşürün.
- Kapak kullanmak pişirme süresini kısaltacak ve ısıyı koruyarak enerji tasarrufu sağlayacaktır.
- Pişirme süresini kısaltmak için sıvı veya yağ miktarını en aza indirin.
- Pişirmeye yüksek ayarda başlayın ve yemek ısındıkça ayarı düşürün.
- Yavaş kaynama, kaynama noktasının altında, yaklaşık 85°C'de, pişirme sıvısının yüzeyine yalnızca ara sıra kabarcıklar yükseldiğinde meydana gelir.
- Aşağıdaki ayarlar yalnızca kılavuz niteliğindedir. Kesin ayar, pişirme kabınız ve pişirdiğiniz miktar gibi çeşitli faktörlere bağlı olacaktır. İhtiyaçlarınıza en uygun ayarları bulmak için indüksiyonlu ocağınızla denemeler yapın.

Isı ayarları

Aşağıda belirtilen ayarlar yalnızca yol gösterici niteliktedir. Kesin ayar, kullandığınız pişirme kabı ve pişirdiğiniz yemek miktarı gibi çeşitli faktörlere bağlı olacaktır. İhtiyaçlarınıza en uygun ayarları bulana kadar indüksiyonlu ocakta denemeler yapın.

Güç seviyeleri	Önerilen Kullanımlar
1-2	Az miktarda yiyecek için yumuşak ısıtma Çikolatayı, tereyağını ve çabuk yanan yiyecekleri eritin Yavaşça kaynatın Yavaş ısınma
3-4	Yeniden ısıtma Hızlı kaynama Pirinç pişirmek
5-6	Krep
7-8	Kısa süreli kızartma Makarna pişirmek
9	Atlamak Fok Çorbayı kaynatın Suyu kaynatın

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Ünitenin uzun vadede optimum şekilde çalışmasını sağlamak için uygun temizlik ve bakım önemlidir.

Temizlik ürünleri

UYARI! Uygun olmayan temizlik maddeleri cihaz yüzeyine zarar verebilir. Keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri, yüksek alkol içerikli ürünler, tel süngerler veya sert süngerler kullanmayın. Cam temizleyicileri, cam kazıyıcıları veya paslanmaz çelik bakım ürünlerini yalnızca belirli bileşen için öneriliyorsa kullanın.

Ünitenin temizlenmesi

UYARI! - Patlama tehlikesi: Güçlü alkali veya asidik deterjanlar bulaşık makinesinin içindeki alüminyum parçalarda patlamalara sebep olabilir.

UYARI! - Elektrik çarpması riski. Temizlemeden önce ocağı kapatın ve fişini çekin. Basınçlı yıkama makineleri veya buharlı temizleyiciler kullanmayın.

UYARI! - Yanma riski. Kullanım sırasında cihaz ısınır. Temizlemeden önce soğumasını bekleyin.

UYARI! - Yaralanma riski. İç bileşenler keskin kenarlara sahip olabilir. İç kısmı dikkatlice temizleyin.

Yüzeye göre temizlik:

- Paslanmaz çelik: Sünger ve deterjanlı sıcak su solüsyonu ile zımparalama yönünde temizlik yapılır.
- Boyalı yüzeyler: Sünger ve deterjanlı sıcak su çözeltisi.
- Alüminyum ve plastik: Yumuşak bez ve cam temizleyici.
- Cam: Yumuşak bir bez ve cam temizleyici.

Kontrol elemanlarının temizlenmesi

UYARI! - Elektrik çarpması tehlikesi. Nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Islak sünger kullanmayın.

1. Temizlik ürünlerinin üzerindeki talimatları izleyin.
2. Nemli bir sünger ve ılık deterjanlı su ile temizleyin.
3. Yumuşak bir bezle kurulayın.

Yağ filtresinin manuel temizliği

Yağ filtreleri, pişirme buharındaki yağ parçacıklarını tutar. Düzenli olarak temizlendiğinde yüksek filtreleme kapasitesi sağlar.

UYARI! - Yangın riski. Yağ birikintileri alev alabilir.

1. Temizlik ürünlerinin üzerindeki talimatları izleyin.
2. Filtreleri sıcak deterjanlı suya batırın. Gerekirse özel bir yağ çözücü ürün kullanın.
3. Filtreleri iyice durulayın.

4. Filtrelerin tamamen kurumasını bekleyin. Tekrar takmadan önce tamamen kurduklarından emin olun.

Bulaşık makinesinde yağ filtresinin temizlenmesi

- UYARI! Filtreler ezilirse hasar görebilir. Ezmeyin.
 - Not: Filtrelerin bulaşık makinesinde yıkanması renk solmasına neden olabilir; ancak bu durum performansını etkilemez.
1. Temizlik ürünlerinin üzerindeki talimatları izleyin.
 2. Filtreleri bulaşık makinesine yerleştirin. İnatçı kir birikintileri olan filtreleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
 3. Bulaşık makinesini açın ve maksimum sıcaklığı 70°C olarak ayarlayın.
 4. Filtrelerin tamamen kurumasını bekleyin. Tekrar takmadan önce tamamen kurduklarından emin olun.

Sağlık riskleri

- Bu ünite elektromanyetik güvenlik standartlarına uygundur.
- Kalp pili veya diğer elektriksel implantları olan kişilerin cihazı kullanmadan önce doktorlarına danışmaları gerekir.

DİKKAT! - Yanma riski. Kullanım sırasında erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları indüksiyonlu ocaktan uzak tutun. Pişirme kaplarının kulpları ve düğmeleri sıcak olabilir. Bunlara dokunmayın ve çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

UYARI! - Yaralanma riski. Plak kazıyıcının bıçağı keskindir. Dikkatli kullanın ve çocukların erişemeyeceği bir yerde, güvenlik kapağı kapalı olarak saklayın.

Kir türü: Camdaki günlük kir (parmak izleri, izler, yiyecek lekeleri veya camdaki şeker dışı dökülmeler)

Temizleme prosedürü:

1. Kartın kapalı olduğundan emin olun.
2. Cam temperliyken (sıcak değilken) tabaklar için özel bir temizleyici uygulayın.
3. Temiz bir bez veya kağıt havluyla durulayıp kurulayın.

Önemli:

- Ocağın elektriği kesildiğinde sıcak yüzey göstergesi görünmeyecektir ancak pişirme bölgesi sıcak kalabilir. Bu konuda azami dikkat gösterin.
- Son derece aşındırıcı bulaşık süngerleri, bazı naylon bulaşık süngerleri ve sert veya aşındırıcı temizleyiciler camı çizebilir. Temizleyicinin veya bulaşık süngerinin uygunluğunu doğrulamak için daima etiketi okuyun.
- Ocakta temizlik maddesi kalıntısı bırakmayın. Cam lekelenebilir.

Kirlenme türü: Camda kaynamış, erimiş ve sıcak şekerli lekeler

Temizleme prosedürü: Kalıntıları hemen düz bir spatula, kürek spatula veya cam indüksiyonlu ocaklara uygun bıçaklı bir kazıyıcı ile temizleyin. Pişirme alanı yüzeyleri çok sıcak olabilir.

1. Kartın kapalı olduğundan emin olun.
2. Bıçağı veya aleti 30° açıyla tutun ve kir veya döküntüyü ocağın daha serin bir alanına doğru sürükleyin.
3. Kir veya dökülmeleri bir bez veya kağıt havluyla temizleyin.
4. Önceki bölümdeki 2. ve 3. adımları tekrarlayın.

Önemli:

- Erimiş yemek veya şekerli dökülmelerden kaynaklanan lekeleri mümkün olan en kısa sürede çıkarın. Cam üzerinde soğuduklarında, çıkarılması zor olabilir veya yüzeye kalıcı hasar verebilirler.
- Kesik riski. Emniyet kapağı geri çekildiğinde, kazıyıcı bıçak son derece keskindir. Çok dikkatli kullanın ve her zaman çocukların erişemeyeceği, güvenli bir yerde saklayın.

Kir türü: Dokunmatik kontrollere sıvı dökülmesi

Temizleme prosedürü:

1. Kartın kapalı olduğundan emin olun.
2. Dökülen sıvıyı emdirin.
3. Dokunmatik kontrol alanını hafif nemli bir sünger veya temiz bir bezle temizleyin.
4. Alanı tamamen kağıt havluyla kurulayın.

Önemli:

Ocak bip sesi çıkarıp kapanabilir ve dokunmatik kontroller üzerlerinde sıvı varken çalışmayabilir. Ocağı tekrar açmadan önce dokunmatik kontrol alanını iyice kurulayın.

6. PROBLEM ÇÖZME

Sorun	Olası nedenler	Olası çözümler
İndüksiyonlu ocak açılmıyor.	Elektrik temini eksikliği.	Ocağın fişinin takılı ve açık olduğundan emin olun. Evinizin/ bölgenizin elektrik beslemesini kontrol edin. Her şey yolundaysa ve sorun devam ediyorsa, Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
Dokunmatik kontroller tepkisiz.	Kontroller kilitli (KidLock aktif).	Bu kılavuzda belirtilen prosedüre göre KidLock fonksiyonunu devre dışı bırakın .
Dokunmatik kontrollerin kullanımı zor.	Kontrollerde ince bir su tabakası olsun; parmak ucunuz yerine parmak ucunuzu kullanın.	Kontrollerin bulunduğu alanı tamamen kurulaşın ve parmak ucunuzu kullanın.
Cam çiziliyor.	Kenarları pürüzlü mutfak eşyaları; uygun olmayan/ aşındırıcı ovma pedleri veya temizleyicilerin kullanılması.	Düz ve pürüzsüz tabanlı pişirme kapları kullanın.
Bazı tencereler tıkırtı veya patlama sesleri çıkarır.	Mutfak eşyalarının yapımı (farklı titreşim yapan metal katmanları).	Mutfak aletlerinin normal davranışı. Bu bir arıza olduğunu göstermez.
İndüksiyonlu ocak yüksek güçte uğultu sesi çıkarır.	İndüksiyon teknolojisinin tipik özelliği.	Normal davranış. Güç kaydırıcısı kullanılarak seviye azaltıldığında gürültü azalır veya kaybolur.
İndüksiyonlu ocaktan fan sesi geliyor.	Elektronik aksamı korumak için soğutma fanı çalışması; kart kapatıldıktan sonra bile çalışmaya devam edebilir.	Normal davranış. Herhangi bir işlem yapmanıza gerek yok. Vantilatör çalışırken elektrik bağlantısını kesmeyin.

Kaplar ısınmıyor ve ekranda <u>U</u> simgesi beliriyor.	Tencere indüksiyon için uygun değil; tabanı pişirme bölgesi için çok küçük; kap iyi ortalanmamış.	İndüksiyon uyumlu pişirme kapları kullanın. Tencereyi ortalayın ve taban çapının pişirme bölgesinin çapıyla aynı olduğundan emin olun.
İndüksiyonlu ocak veya pişirme bölgesi beklenmedik bir şekilde kapanıyor, bir ses duyuluyor ve bir hata kodu görüntüleniyor (genellikle Zamanlayıcı ekranında dönüşümlü harfler ve bir veya iki rakam).	Teknik arıza.	Kodu (harfler ve rakamlar) not edin. Elektrik bağlantısını anahtardan veya prizden kesin. Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin. Cihazı sökmeye çalışmayın.

Hata kodları

Herhangi bir anormallik meydana geldiğinde, indüksiyonlu ocak otomatik olarak koruma moduna geçecek ve ilgili hata kodlarını gösterecektir:

Hata kodu	Tanım
<u>VEYA</u>	Pişirme kabı yok veya pişirme kabı uygun değil. Lütfen uygun bir pişirme kabı yerleştirin.
F3	İndüksiyon bobini sıcaklık sensörünün kısa devresi veya tencerenin kuruması.
F4	Endüksiyon bobini sıcaklık sensörü açık devrede (bağlantısı kesilmiş). Başlangıçta 2 dakikalık gecikmeyle algılama.
E3	IGBT sıcaklık sensöründe kısa devre, fan arızası veya hava çıkışında tıkanıklık.
E4	IGBT sıcaklık sensörü açık devre (bağlantısı kesilmiş) veya hasarlı.
E1	Anormal besleme voltajı. Yüksek voltaj (270±10 V'un üzerinde).
E2	Anormal besleme voltajı. Düşük voltaj (90±10 V'un altında).
E5	Endüksiyon bobini sıcaklık sensörü sıcaklık değişimlerini algılayamaz.
E7	Ekran kartı ile ana kart arasındaki düz kablo (şerit) kopmuş veya ana kart hasarlı.

Cihazınızda herhangi bir tehlike ve hasar oluşmaması için cihazı kendiniz sökmeyin.

7. ELEKTRIKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, geçerli düzenlemelere uygun olarak, ürün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünü tamamladığında, pilleri çıkarmalı ve yerel makamlarca belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik cihazlarınızı ve/veya ilgili pillerinizi en uygun şekilde nasıl imha edebileceğinize dair detaylı bilgi için tüketicinin yerel makamlara başvurması gerekmektedir.

Yukarıdaki kurallara uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. TELİF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden yazılı izni olmaksızın hiçbir şekilde (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

9. BASITLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI



Cecotec Innovaciones, bu ürünün yürürlükteki Avrupa Birliği yönetmeliklerinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanı'nın tam metnine şu web adresinden ulaşabilirsiniz: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Επιλογέας ισχύος και οθόνη μπροστινής αριστερής ζώνης μαγειρέματος.
2. Επιλογέας ισχύος και οθόνη πίσω αριστερά της ζώνης μαγειρέματος.
3. Επιλογέας και οθόνη ταχύτητας απορροφητήρα.
4. Επιλογέας ισχύος και οθόνη πίσω δεξιά της ζώνης μαγειρέματος.
5. Επιλογέας ισχύος και οθόνη ζώνης μαγειρέματος μπροστά δεξιά.
6. Λειτουργία Booster : Αυξάνει άμεσα την ισχύ μιας ζώνης μαγειρέματος στο μέγιστο.
7. KidLock : Απενεργοποιεί τον πίνακα ελέγχου για την αποτροπή τυχαίας χρήσης.
8. Λειτουργία γέφυρας (αριστερή πλευρά): Συνδυάζει τις δύο αριστερές ζώνες μαγειρέματος για να δημιουργήσει μία ενιαία μεγάλη ζώνη.
9. Ρυθμιστικό ισχύος: Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος των ζωνών μαγειρέματος και την ταχύτητα του απορροφητήρα.
10. Λειτουργία γέφυρας (δεξιά πλευρά): Συνδυάζει τις δύο δεξιές ζώνες μαγειρέματος για να δημιουργήσει μία ενιαία μεγάλη ζώνη.
11. Χρονοδιακόπτης: Σας επιτρέπει να προγραμματίσετε τον χρόνο μαγειρέματος για τις ζώνες ή τον χρόνο λειτουργίας του απορροφητήρα.
12. Κουμπί λειτουργίας.

Σημείωμα:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά του προϊόντος.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Περιεχόμενα κουτιού:

- Επαγωγική εστία με ενσωματωμένο απορροφητήρα
- Εγχειρίδιο χρήστη
- Κιτ τοποθέτησης

- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, προκειμένου να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πρότυπα εγκατάστασης

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε λειτουργία εξαγωγής αέρα (εικ. 2) ή σε λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα (εικ. 3).

Κατά την εγκατάσταση, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες. Τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς και αυτούς του τοπικού παρόχου ηλεκτρικής ενέργειας και φυσικού αερίου.

Λειτουργία με εξαγωγή αέρα

Σχήμα 2

Ο αέρας εισαγωγής καθαρίζεται από το φίλτρο λίπους και εξάγεται προς τα έξω μέσω ενός συστήματος αγωγών. Ο αέρας δεν πρέπει να εξαερώνεται μέσω καμινάδας που χρησιμοποιείται για καυσαέρια από συσκευές αερίου ή άλλα καύσιμα (αυτό δεν ισχύει για μονάδες με τεχνολογία ανακυκλοφορίας αέρα).

- Εάν ο αέρας εξαγωγής κατευθύνεται σε καπνοδόχο ή αγωγό που δεν λειτουργεί, πρέπει να ληφθεί η συγκατάθεση του αρμόδιου προσωπικού.
- Εάν ο αέρας εξαγωγής διοχετεύεται μέσω του εξωτερικού τοίχου, πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένας αγωγός με πλάτος ίσο με το πάχος του.

Ασφαλής τοποθέτηση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - Κίνδυνος δηλητηρίασης!

Τα ανακυκλούμενα αέρια καύσης μπορούν να προκαλέσουν δηλητηρίαση. Οι πηγές θερμότητας που εξαρτώνται από τον αέρα του δωματίου (π.χ. θερμαντήρες αερίου, πετρελαίου, ξύλου ή άνθρακα) αντλούν αέρα καύσης από το δωμάτιο όπου είναι εγκατεστημένες και τα αερίζουν προς τα έξω. Σε συνδυασμό με έναν απορροφητήρα, ο αέρας εξάγεται από την κουζίνα και τα παρακείμενα δωμάτια. Σχήμα 4

- Εξασφαλίστε επαρκή παροχή αέρα όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε λειτουργία εξαγωγής αέρα και με πηγή θερμότητας που εξαρτάται από τον αέρα του δωματίου.
- Η ασφαλής λειτουργία είναι δυνατή μόνο όταν το κενό στον χώρο όπου είναι εγκατεστημένη η πηγή θερμότητας δεν υπερβαίνει τα 4 Pa (0,04 mbar). Αυτό επιτυγχάνεται όταν ο αέρας που απαιτείται για την καύση μπορεί να κυκλοφορεί μέσω ανοιγμάτων, όπως πόρτες ή παράθυρα, σε συνδυασμό με μια μονάδα παροχής/απαγωγής αέρα ή άλλα τεχνικά μέσα.
- Να συμβουλευέστε πάντα ειδικούς για την αξιολόγηση του αερισμού του σπιτιού και την πρόταση κατάλληλων μέτρων.
- Εάν η συσκευή λειτουργεί αποκλειστικά σε λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα, η λειτουργία είναι δυνατή χωρίς περιορισμούς.
- Μην απορρίπτετε τον αέρα που παράγεται απόβλητα σε καμινάδα ή καπνοδόχο που λειτουργεί.

- Μην εκκενώνετε τον αέρα που παράγεται απόβλητα σε στήλη που χρησιμοποιείται για τον αερισμό ενός δωματίου με τζάκι.
- Εάν ο αέρας εξαγωγής πρέπει να κατευθυνθεί σε μια καπνοδόχο ή αγωγό καπνοδόχου που δεν λειτουργεί, λάβετε τη συγκατάθεση αρμόδιου εξειδικευμένου προσωπικού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Οι επικαθίσεις λίπους στα φίλτρα μπορούν να πιάσουν φωτιά.

- Τηρείτε τις προκαθορισμένες αποστάσεις ασφαλείας για να αποφύγετε τη συσσώρευση θερμότητας.
- Δώστε προσοχή στις πληροφορίες που αναγράφονται στις συσκευές μαγειρέματος. Εάν οι οδηγίες εγκατάστασης υποδεικνύουν διαφορετική απόσταση, λάβετε πάντα υπόψη τη μεγαλύτερη απόσταση.
- Μην εργάζεστε ποτέ με γυμνή φλόγα κοντά στη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - Κίνδυνος τραυματισμού!

Ορισμένα εξαρτήματα στο εσωτερικό της συσκευής ενδέχεται να έχουν αιχμηρές άκρες.

- Φοράτε προστατευτικά γάντια. Εάν η συσκευή δεν είναι σωστά στερεωμένη, μπορεί να πέσει. Όλα τα στοιχεία στερέωσης πρέπει να είναι τοποθετημένα με ασφάλεια.
- Μην κάνετε αλλαγές στην ηλεκτρική ή μηχανική δομή.
- Το κάλυμμα του φίλτρου ενδέχεται να δονείται.
- Ανοίξτε αργά το κάλυμμα του φίλτρου. Κρατήστε σταθερά το κάλυμμα μέχρι να σταματήσει να τρέμει. Κλείστε αργά το κάλυμμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Τα αιχμηρά εξαρτήματα στο εσωτερικό της συσκευής μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο καλώδιο σύνδεσης.

- Μην λυγίζετε ή φράζετε το καλώδιο σύνδεσης.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση είναι επικίνδυνη. Η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται μόνο όταν πληρούνται οι προδιαγραφές στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος.
- Το σύστημα προστασίας της ηλεκτρικής τροφοδοσίας του κτιρίου πρέπει να εγκατασταθεί σωστά.
- Μην συνδέετε τη συσκευή σε άλλη πηγή μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Εάν η συσκευή είναι τοποθετημένη, πρέπει να εξασφαλίζεται ελεύθερη πρόσβαση στο φως του καλωδίου τροφοδοσίας. Εάν αυτό δεν είναι δυνατό, πρέπει να εγκατασταθεί ένας διαχωριστής φάσεων για όλους τους πόλους στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.
- Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει πιαστεί ή υποστεί ζημιά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Για να συνδέσετε με ασφάλεια τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο, λάβετε υπόψη τις ακόλουθες οδηγίες:

- Θα πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος ανά πάσα στιγμή.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζα με προστατευτική επαφή, εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- Το φως του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση της συσκευής. Εάν αυτό δεν είναι δυνατό, πρέπει να εγκατασταθεί ένας διαχωριστής φάσεων στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση για όλους τους πόλους, σύμφωνα με τους όρους υπέρτασης κατηγορίας III των κανονισμών εγκατάστασης.
- Οι σταθερές ηλεκτρικές εγκαταστάσεις μπορούν να πραγματοποιηθούν μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Συνιστάται η εγκατάσταση ενός διακόπτη διαφορικής προστασίας (διακόπτης FI) στο κύκλωμα τροφοδοσίας της συσκευής.
- Τα αιχμηρά εξαρτήματα στο εσωτερικό της συσκευής μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο καλώδιο σύνδεσης.
- Μην λυγίζετε ή φράζετε το καλώδιο σύνδεσης.
- Η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία προστασίας 1. Επομένως, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με ηλεκτρική σύνδεση με προστατευτικό αγωγό.
- Κατά την εγκατάσταση, η συσκευή δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Ευκολία

Τα Σχήματα 5, 6 και 7 δείχνουν τις απαραίτητες μετρήσεις για την εγκατάσταση της συσκευής.

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις μετρήσεις στο σχήμα 5.

Για την εγκατάσταση και τη χρήση, απαιτείται ελάχιστη απόσταση 5 cm γύρω από το άνοιγμα. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια εργασίας έχει πάχος τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό για να αποτρέψετε τη στρέβλωση της πλάκας λόγω θερμικής ακτινοβολίας, όπως φαίνεται παρακάτω (Εικ. 5):

Λ (χιλ.)	Π (mm)	Υ (mm)	Δ (mm)	A (mm)	B (mm)	X (χιλ.)
600	520	56	52	572	491	50 λεπτά

Σε κάθε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία αερίζεται καλά και ότι οι εισοδοί και οι έξοδοι αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η εστία λειτουργεί καλά, όπως φαίνεται στο Σχήμα 6.

A (mm)	B (mm)	Γ (χιλ.)	ρε	ΚΑΙ
760	50 λεπτά	30 λεπτά	Είσοδος αέρα	Έξοδος αέρα 5 mm

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του άνω ντουλαπιού πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.

Πριν εγκαταστήσετε την πλακέτα, βεβαιωθείτε ότι:

- Η επιφάνεια εργασίας είναι επίπεδη και δεν υπάρχουν δομικά στοιχεία που να επηρεάζουν τις απαιτήσεις του χώρου.
- Η επιφάνεια εγκατάστασης πρέπει να είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό.
- Εάν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις αποστάσεως και τους ισχύοντες κανόνες και κανονισμούς.
- Πρέπει να ενσωματωθεί ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης για την πλήρη αποσύνδεση από το ηλεκτρικό δίκτυο, ο οποίος θα είναι τοποθετημένος και θα συμμορφώνεται με τα τοπικά πρότυπα και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει απόσταση επαφής 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους αγωγούς υπό τάση, εάν το επιτρέπουν τα τοπικά πρότυπα καλωδίωσης).
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος κατά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές και κανονιστικές αρχές εάν έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με την εγκατάσταση.
- Χρησιμοποιήστε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στον καθαρισμό φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες των τοίχων γύρω από τη συσκευή.

Μετά την εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι:

- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να είναι προσβάσιμο μέσω πορτών ντουλαπιών ή συρταριών.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής ροή αέρα από το εξωτερικό του ντουλαπιού προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία εγκατασταθεί πάνω από ένα συρτάρι ή ένα ντουλάπι, θα πρέπει να εγκατασταθεί ένα θερμικό προστατευτικό φράγμα κάτω από τη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη.

Πριν από την τοποθέτηση των στηριγμάτων στήριξης:

- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα προεξέχοντα χειριστήρια της εστίας.

Ρύθμιση της θέσης στήριξης:

- Ασφαλίστε την πλάκα στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας 4 βάσεις στην κάτω πλευρά της πλάκας μετά την εγκατάσταση. Εικ. 8

Προφυλάξεις:

1. Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Μην επιχειρήσετε να την εγκαταστήσετε μόνοι σας.
2. Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά της εστίας.
3. Η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί με τρόπο που να εξασφαλίζει καλύτερη θερμική ακτινοβολία για να βελτιωθεί η αξιοπιστία της.
4. Ο τοίχος και η θερμαινόμενη περιοχή του τραπέζιού πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
5. Για την αποφυγή ζημιών, το ενδιάμεσο στρώμα και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

Σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο:

Σχήμα 9

Η εστία πρέπει να συνδέεται στην παροχή ρεύματος μόνο από εξειδικευμένο άτομο. Πριν συνδέσετε την εστία, ελέγξτε ότι:

1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να είναι κατάλληλο για την ισχύ της συσκευής.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου.
3. Τα τμήματα του καλωδίου τροφοδοσίας μπορούν να υποστηρίξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα τύπου.

Για να συνδέσετε την εστία στο ηλεκτρικό δίκτυο, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές παράκαμψης, καθώς αυτά μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει ζεστά μέρη και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C σε κανένα σημείο.

Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο ότι η υπάρχουσα οικιακή καλωδίωση είναι κατάλληλη χωρίς τροποποιήσεις. Οποιοσδήποτε τροποποιήσεις πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η σύνδεση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς. Η μέθοδος σύνδεσης απεικονίζεται στο Σχήμα 9. Γραμμή τροφοδοσίας: χρησιμοποιήστε 50A H07RN-F 5x2,5mm².

Εγκατάσταση του κιτ εκκένωσης (δεν περιλαμβάνεται)

Σχήμα 10:

Εξαρτήματα που περιλαμβάνονται στο προϊόν:

1. Γυάλινο καπάκι
2. Φίλτρο λίπους αλουμινίου
3. Φίλτρο άνθρακα
4. Επαγωγική εστία με ενσωματωμένο απορροφητήρα

Εξαρτήματα που ΔΕΝ περιλαμβάνονται στο προϊόν (στο κιτ εκκένωσης):

5. Καμπύλος σωλήνας στήριξης (90°)
6. Πλαστικός σωλήνας
7. Καμπύλος σωλήνας στήριξης (90°)
8. Πλαστικός σωλήνας
9. Έξοδος αέρα
10. Φίλτρο άνθρακα
11. Κάλυμμα συγκροτήματος φίλτρου άνθρακα

1. Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και στερεώστε τον καμπυλωτό σωλήνα στήριξης με 4 βίδες (M4x8). Εικ. 11
2. Γείρετε και τοποθετήστε τη συσκευή στο περιβλήμα και συνδέστε τον σωλήνα όπως απαιτείται. Εικ. 12
3. Προετοιμάστε το συγκρότημα φίλτρου άνθρακα και το κάλυμμα του συγκροτήματος φίλτρου άνθρακα. Εικ. 13
4. Τοποθετήστε το συγκρότημα φίλτρου άνθρακα στην οπή στη βάση του ντουλαπιού της κουζίνας και στερεώστε το με 4 βίδες (ST3,5 x 10). Εικ. 14
5. Συνδέστε τον σωλήνα και τον προσαρμογέα χρησιμοποιώντας τις βίδες (ST3.5 x 10). Ρυθμίστε τον σωλήνα PVC κόβοντάς τον ώστε να ταιριάζει στις διαστάσεις του ντουλαπιού. Εικ. 15
6. Μπορείτε να προσθέσετε έναν προσαρμογέα για να αλλάξετε την έξοδο προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά, όπως φαίνεται στο Σχήμα 16.

Πώς να απελευθερώσετε λάδι/νερό

Αφαιρέστε το πώμα λίπους που βρίσκεται από κάτω και αδειάστε το περιεχόμενο σε ένα δοχείο. Εικ. 17

Πώς να αφαιρέσετε και να επανατοποθετήσετε το κιτ φίλτρου άνθρακα

Σχήμα 18

1. Αποσυνδέστε το καπτό και ανοίξτε το κάτω κάλυμμα του περιβλήματος του φίλτρου (a).
2. Κρατήστε την γλωττίδα και περιστρέψτε το φίλτρο αριστερόστροφα για να το ξεκλειδώσετε (c).
3. Τραβήξτε το φίλτρο προς τα κάτω και αφαιρέστε το. Επαναλάβετε τη διαδικασία με το δεύτερο, εάν υπάρχει (β).
4. Τοποθετήστε το φίλτρο ευθυγραμμίζοντας τις γλωττίδες και τις υποδοχές της θήκης (d).
5. Γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει και να ασφαλίσει (c).
6. Κλείστε το καπάκι και ελέγξτε για τυχόν τζόγο ή ασυνήθιστους θορύβους (d).

Επιλέγοντας το σωστό σκεύος κουζίνας

- Επαγωγικά μαγειρικά σκεύη: Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με βάση συμβατή με επαγωγή. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στη βάση.

- Δοκιμή μαγνήτη: Εάν ένας μαγνήτης κολλήσει στη βάση, είναι κατάλληλος για επαγωγή.
- Χωρίς μαγνήτη: Γεμίστε το μαγειρικό σκεύος με νερό. Εάν δεν αναβοσβήνει η ένδειξη « U » και το νερό ζεσταθεί, τότε είναι κατάλληλο.
- Ακατάλληλα υλικά: Καθαρό ανοξείδωτο ασάλι, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πηλός.
- Βάση των μαγειρικών σκευών: Πρέπει να είναι λεία, επίπεδη και να έχει το ίδιο μέγεθος με την περιοχή μαγειρέματος.
- Μέγεθος σκευών: Χρησιμοποιήστε σκεύη ίδιας διαμέτρου με την περιοχή. Αν είναι μεγαλύτερα, η απόδοση είναι βέλτιστη.
- Χειρισμός: Σηκώστε τις κατασρόλες, μην τις σύρετε για να μην γρατσουνίσετε το γυαλί.

Διαστάσεις σκευών κουζίνας

Οι ζώνες μαγειρέματος έχουν σχεδιαστεί για να δέχονται μαγειρικά σκεύη διαφορετικών διαμέτρων, αλλά πρέπει να έχουν μια ελάχιστη διάμετρο. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος για βέλτιστη απόδοση.

Ζώνη μαγειρέματος	Ελάχιστο (mm)
190 χιλιοστά	160
Ζώνη FullFlex	200

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χρήση χειριστηρίων αφής

- Τα χειριστήρια είναι ευαίσθητα στην αφή, δεν απαιτείται πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το μαξιλαράκι του δακτύλου σας, όχι την άκρη.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταγράφεται ένα πάτημα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά και στεγνά και ότι τίποτα (π.χ., κάποιο σκεύος ή πανί) δεν τα καλύπτει. Ακόμα και μια λεπτή στρώση νερού μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία τους.

Ανίχνευση κοντέινερ

στην οθόνη μιας ζώνης μαγειρέματος εμφανιστεί η ένδειξη « U » ή « _ », αυτό σημαίνει ότι:

- Δεν υπάρχει κοντέινερ στην περιοχή.
- Το δοχείο δεν είναι συμβατό με επαγωγή.
- Το δοχείο είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο.

Σημείωση: Η διαδικασία θέρμανσης δεν θα ξεκινήσει μέχρι να τοποθετηθεί ένα κατάλληλο δοχείο στην εστία μαγειρέματος. Εάν δεν τοποθετηθεί ένα κατάλληλο δοχείο, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Γρήγορη χρήση της επαγωγικής εστίας

1. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας . Η εστία θα ηχήσει και οι ενδείξεις λειτουργίας θα εμφανίσουν μια παύλα “-”. Η εστία βρίσκεται τώρα σε λειτουργία αναμονής.
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος στην περιοχή που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Βεβαιωθείτε ότι τόσο η επιφάνεια της εστίας όσο και η βάση του σκεύους είναι εντελώς καθαρές και στεγνές.
3. Πατήστε τον επιλογέα για τη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Μια φωτεινή ένδειξη δίπλα στον επιλογέα θα αναβοσβήνει για να υποδείξει ότι η ζώνη έχει επιλεγεί.
4. Χρησιμοποιήστε το ρυθμιστικό ισχύος για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

Σημείωμα:

- Εάν δεν επιλεγεί επίπεδο ισχύος εντός ενός λεπτού, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Σε αυτήν την περίπτωση, ξεκινήστε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Χρήση του ενσωματωμένου απορροφητήρα

- Πατήστε τον επιλογέα ταχύτητας του απορροφητήρα για να τον ενεργοποιήσετε. Σύρετε το δάχτυλό σας κατά μήκος του ρυθμιστικού ισχύος για να επιλέξετε το επίπεδο ταχύτητας.
- Λειτουργία Booster (B): Για μέγιστη ισχύ εξαγωγής, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Booster (B). Εάν επιλεγεί η λειτουργία Booster (B) , ο απορροφητήρας θα επιστρέψει αυτόματα στην ταχύτητα 7 μετά από 5 λεπτά λειτουργίας.
- Αυτόματη λειτουργία: Με την εστία σε λειτουργία αναμονής, πατήστε παρατεταμένα τον επιλογέα ταχύτητας απορροφητήρα για 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη του απορροφητήρα θα εμφανιστεί μια κουκκίδα «.», υποδεικνύοντας ότι η αυτόματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Σε αυτήν τη λειτουργία, η ταχύτητα του απορροφητήρα θα προσαρμοστεί αυτόματα ανάλογα με την επιλεγμένη στάθμη ισχύος στις ζώνες μαγειρέματος. Για να απενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα τον ίδιο επιλογέα ξανά για 5 δευτερόλεπτα.

Ολοκληρώστε τη διαδικασία μαγειρέματος

1. Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, επιλέξτε την πατώντας τον αντίστοιχο επιλογέα.
2. Σύρετε το δάχτυλό σας εντελώς αριστερά στο ρυθμιστικό λειτουργίας μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «0» στην οθόνη λειτουργίας.
3. Για να απενεργοποιήσετε εντελώς την εστία, πατήστε το κουμπί λειτουργίας .
4. Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας (H): Εάν εμφανιστεί η ένδειξη «H» στην οθόνη μιας ζώνης μαγειρέματος, αυτό σημαίνει ότι η επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή και υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τη ζώνη μέχρι να εξαφανιστεί η ένδειξη. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό και να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Ασφάλεια και αυτόματες λειτουργίες

- KidLock (κλειδωμα για παιδιά): Για να το ενεργοποιήσετε, πατήστε το κουμπί KidLock . Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "Lo" (Κλειδωμένο). Όλα τα χειριστήρια θα απενεργοποιηθούν εκτός από το κουμπί λειτουργίας. Για να το απενεργοποιήσετε, βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη και πατήστε παρατεταμένα το κουμπί KidLock ξανά .
- Ανίχνευση μικρών αντικειμένων: Εάν αφεθούν στην εστία μικρά μεταλλικά αντικείμενα ακατάλληλα για μαγείρεμα (μαχαιροπίρουνα, κλειδιά) ή χρησιμοποιηθεί ασύμβατο μαγειρικό σκεύος, η εστία θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής μετά από ένα λεπτό. Ο εσωτερικός ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί κατά τη διάρκεια αυτού του λεπτού.
- Αυτόματη απενεργοποίηση: Εάν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, αυτή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από ένα προκαθορισμένο χρονικό διάστημα που εξαρτάται από την επιλεγμένη στάθμη ισχύος.

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Χρόνος (ώρες)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Μετρών την ώρα

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο τρόπους:

- Έτσι ώστε μόνο μία ζώνη μαγειρέματος να απενεργοποιείται μετά την πάροδο του προγραμματισμένου χρόνου.
- Για να ορίσετε χρόνο μεταξύ «00» και «99» λεπτών.

Χρονοδιακόπτης μιας ζώνης

1. Επιλογή Ζώνης: Πατήστε τη ζώνη μαγειρέματος για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
 2. Ενεργοποίηση χρονοδιακόπτη: Πατήστε το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη. Η οθόνη θα εμφανίσει δύο ψηφία που αναβοσβήνουν.
 3. Ρύθμιση ώρας: Σύρετε το χειριστήριο για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο. Για παράδειγμα, για 30 λεπτά, ορίστε το πρώτο ψηφίο σε «3», πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη και ορίστε το δεύτερο ψηφίο σε «0» και πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη.
 4. Επιβεβαίωση: Μόλις ρυθμιστεί, ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει αυτόματα την αντίστροφη μέτρηση.
 5. Όταν ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως. Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει κάθε 5 δευτερόλεπτα. Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη ισχύος ανάβει, υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η αντίστοιχη εστία.
 6. Όταν ο χρονοδιακόπτης της εστίας φτάσει στο τέλος, η αντίστοιχη ζώνη απενεργοποιείται αυτόματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «H». Οι άλλες εστίες θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν είχαν ενεργοποιηθεί νωρίτερα.
- Εάν αναβοσβήνουν δύο ψηφία στη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη και σύρετε το δάχτυλό σας κατά μήκος του ρυθμιστικού από αριστερά προς τα δεξιά, ο χρόνος θα αυξηθεί κατά 10

λεπτά. Σύροντας το ρυθμιστικό από δεξιά προς τα αριστερά, ο χρόνος θα μειωθεί κατά 10 λεπτά.

- Όταν αναβοσβήνει ένα ψηφίο στη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη και σύρετε το δάχτυλό σας πάνω από το ρυθμιστικό από αριστερά προς τα δεξιά, ο χρόνος θα αυξηθεί κατά 1 λεπτό. Σύροντας το ρυθμιστικό από δεξιά προς τα αριστερά, ο χρόνος θα μειωθεί κατά 1 λεπτό.
- Εάν η ρύθμιση ώρας υπερβεί το «99», ο χρονοδιακόπτης θα επανεκκινήσει αυτόματα στο «00». Όταν φτάσει στο «00», η ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ακυρώνεται. Θα εμφανιστεί μια παύλα (-). Πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ακυρώσετε απευθείας τον χρονοδιακόπτη.

Χρονοδιακόπτης για πολλαπλές ζώνες

1. Εάν ρυθμίσετε τον Χρονοδιακόπτη σε περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος, ο συντομότερος χρόνος θα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη (παράδειγμα: ζώνη 1 ρυθμισμένη σε 3 λεπτά, ζώνη 2 ρυθμισμένη σε 6 λεπτά, η οθόνη Χρονοδιακόπτη εμφανίζει την ένδειξη «3»).

Σημείωση: Μια κόκκινη κουκκίδα θα ανάψει δίπλα στην ένδειξη λειτουργίας για να υποδείξει ότι ο Χρονοδιακόπτης εμφανίζει τη ρύθμιση ώρας για αυτήν τη ζώνη μαγειρέματος.

2. Για να δείτε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για άλλες ζώνες μαγειρέματος, πατήστε την αντίστοιχη ζώνη στην επιλογή ζώνης μαγειρέματος. Στη συνέχεια, η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο που απομένει μέχρι τη λήξη της αντίστροφης μέτρησης.
3. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μιας ζώνης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη απενεργοποιείται αυτόματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «H».

Σημείωση: Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μέχρι να απενεργοποιηθεί αυτόματα μια ζώνη μαγειρέματος αφού ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.

Πλήρης Ζώνη Ευελιξίας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται όταν μία μόνο ζώνη μαγειρέματος δεν επαρκεί για την επαρκή θέρμανση του μαγειρικού σκεύους. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Bridge, πατήστε το κουμπί λειτουργίας Bridge στην επιθυμητή πλευρά (αριστερά ή δεξιά).

Εάν είναι απαραίτητο, οι τέσσερις ζώνες μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα ή να συνδυαστούν σε δύο μεγάλες ζώνες (αριστερή και δεξιά). Σε αυτήν την περίπτωση, δύο επαγωγείς λειτουργούν ανεξάρτητα. Κατά τη λειτουργία της ζώνης FullFlex, ενεργοποιείται μόνο η περιοχή όπου τοποθετείται το μαγειρικό σκεύος. Εάν χρειάζονται περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος για να χωρέσουν τα μαγειρικά σκεύη, τοποθετήστε τες ξεκινώντας από το πάνω ή το κάτω άκρο της ζώνης ελεύθερης θέρμανσης. Εικ. 19

Οι μπροστινές και οι πίσω ζώνες μαγειρέματος (η καθεμία με δύο επαγωγικά στοιχεία) μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα. Ρυθμίστε την απαιτούμενη στάθμη θέρμανσης για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά. Χρησιμοποιήστε μόνο ένα τηγάνι ανά ζώνη μαγειρέματος. Εικ. 20

Συστάσεις

Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος μόνο στη μία πλευρά (αριστερά ή δεξιά) της επιφάνειας

μαγειρέματος. Μην το τοποθετείτε έτσι ώστε να καλύπτει και τις δύο πλευρές ταυτόχρονα, καθώς αυτό θα μπορούσε να εμποδίσει τη σωστή ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος. Εικ. 21

Χρήση της συνάρτησης FullFlex

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε το κουμπί λειτουργίας γέφυρας (αριστερή/δεξιά πλευρά). Η ένδειξη δίπλα στο κουμπί λειτουργίας γέφυρας θα ανάψει και η ένδειξη δίπλα στην αντίστοιχη ένδειξη ζώνης θα αναβοσβήνει.
3. Σύρετε το ρυθμιστικό ισχύος για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από 0 έως 8 κατά τη διάρκεια του αναβοσβήματος.
4. Αν θέλετε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος μετά το αναβόσβημα, πρέπει να επαναλάβετε από το βήμα 2.
5. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία Bridge, πρέπει να αγγίξετε το κουμπί λειτουργίας Bridge (αριστερή/δεξιά πλευρά) και να σύρετε το ρυθμιστικό Power στο 0.

Περιορισμοί κατά τη χρήση της λειτουργίας Booster (P)

Ολόκληρη η εστία έχει μέγιστη ονομαστική ισχύ. Όταν η λειτουργία Booster είναι ενεργοποιημένη και δεν πρέπει να υπερβείτε τη μέγιστη ισχύ, ο ηλεκτρονικός έλεγχος μειώνει αυτόματα τη βαθμίδα μαγειρέματος μιας άλλης ζώνης θέρμανσης.

Τα άτομα με βηματοδότες θα πρέπει να συμβουλευούνται τον γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή.

Προστασία από υπερχειλίση υγρού

Όταν χυθούν περίπου 140 mL υγρού στον πίνακα ελέγχου και παραμείνουν πατημένα σε περισσότερα από 3 κουμπιά για περίπου 10 δευτερόλεπτα, η επαγωγική εστία θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί.

Οδηγοί μαγειρικής

Να είστε προσεκτικοί κατά το τηγάνισμα, καθώς το λάδι και το λίπος ζεσταίνονται πολύ γρήγορα, ειδικά αν χρησιμοποιείτε υψηλή θερμοκρασία. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος θα αναφλεγούν αυτόματα, θέτοντας σε σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές μαγειρικής

- Όταν το φαγητό φτάσει σε σημείο βρασμού, μειώστε τη θερμοκρασία.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση και χαμηλώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό είναι ζεστό.
- Ο αργός βρασμός συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C, όταν

φουσαλίδες ανεβαίνουν μόνο περιστασιακά στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος.

- Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από διάφορους παράγοντες, όπως τα μαγειρικά σας σκεύη και την ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την επαγωγική σας εστία για να βρείτε τις ρυθμίσεις που ταιριάζουν καλύτερα στις ανάγκες σας.

Ρυθμίσεις θερμότητας

Οι ρυθμίσεις που αναφέρονται παρακάτω είναι μόνο ενδεικτικές. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από διάφορους παράγοντες, όπως το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείτε και την ποσότητα φαγητού που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την επαγωγική εστία μέχρι να βρείτε τις ρυθμίσεις που ταιριάζουν καλύτερα στις ανάγκες σας.

Επίπεδα ισχύος	Συνιστώμενες χρήσεις
1-2	Ήπια θέρμανση για μικρές ποσότητες φαγητού Λιώστε σοκολάτα, βούτυρο και τροφές που καίγονται γρήγορα Απαλό βράσιμο Αργή προθέρμανση
3-4	Αναθερμαίνω Γρήγορος βρασμός Μαγειρέψτε ρύζι
5-6	Τηγανίτες
7-8	Σύντομο τηγάνισμα Μαγειρέψτε ζυμαρικά
9	Παραλείπω Σφραγίδα Βράστε τη σούπα Βράστε νερό

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη μακροπρόθεσμη λειτουργία της μονάδας, ο σωστός καθαρισμός και η συντήρηση είναι σημαντικοί.

Προϊόντα καθαρισμού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Τα ακατάλληλα καθαριστικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά καθαριστικά, προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, συρμάτινα σφουγγάρια ή σκληρά σφουγγάρια.

Χρησιμοποιήστε καθαριστικά γυαλιού, ξύστρες γυαλιού ή προϊόντα φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα μόνο εάν συνιστώνται για το συγκεκριμένο εξάρτημα.

Καθαρισμός της μονάδας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! - Κίνδυνος έκρηξης: Τα ισχυρά αλκαλικά ή όξινα απορρυπαντικά μπορούν να προκαλέσουν εκρήξεις σε αλουμινένια μέρη στο εσωτερικό του πλυντηρίου πιάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! - Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε την εστία από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης ή ατμοκαθαριστές.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! - Κίνδυνος εγκαυμάτων. Η μονάδα θερμαίνεται κατά τη χρήση. Αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! - Κίνδυνος τραυματισμού. Τα εσωτερικά εξαρτήματα ενδέχεται να έχουν αιχμηρές άκρες. Καθαρίστε προσεκτικά το εσωτερικό.

Καθαρίστε ανάλογα με την επιφάνεια:

- Ανοξείδωτο ατσάλι: σφουγγάρι και διάλυμα ζεστού νερού με απορρυπαντικό, καθαρισμός προς την κατεύθυνση του τριψίματος.
- Βαμμένες επιφάνειες: σφουγγάρι και διάλυμα ζεστού νερού με απορρυπαντικό.
- Αλουμίνιο και πλαστικό: μαλακό πανί και καθαριστικό τζαμιών.
- Τζάμι: μαλακό πανί και καθαριστικό τζαμιών.

Καθαρισμός στοιχείων ελέγχου

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! - Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Η εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε βρεγμένα σφουγγάρια.

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα προϊόντα καθαρισμού.
2. Καθαρίστε με ένα υγρό σφουγγάρι και χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Χειροκίνητος καθαρισμός του φίλτρου λίπους

Τα φίλτρα λίπους παγιδεύουν τα σωματίδια λίπους από τον ατμό μαγειρέματος. Ο τακτικός καθαρισμός τους εξασφαλίζει υψηλή ικανότητα φιλτραρίσματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! - Κίνδυνος πυρκαγιάς. Τα αποθέματα λίπους μπορούν να πιάσουν φωτιά.

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα προϊόντα καθαρισμού.
2. Βυθίστε τα φίλτρα σε ένα ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού. Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν διάλυσης λίπους, εάν είναι απαραίτητο.
3. Ξεπλύνετε καλά τα φίλτρα.
4. Αφήστε τα φίλτρα να στεγνώσουν εντελώς. Βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνά πριν τα επανατοποθετήσετε.

Καθαρισμός του φίλτρου λίπους στο πλυντήριο πιάτων

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Τα φίλτρα μπορεί να υποστούν ζημιά εάν συνθλιβούν. Μην τα συνθλίβετε.
- Σημείωση: Το πλύσιμο των φίλτρων στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να προκαλέσει

αποχρωματισμό. Ωστόσο, αυτό δεν επηρεάζει την απόδοσή τους.

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα προϊόντα καθαρισμού.
2. Τοποθετήστε τα φίλτρα στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε φίλτρα με επίμονες υπολείμματα βρωμιάς στο πλυντήριο πιάτων.
3. Ενεργοποιήστε το πλυντήριο πιάτων, επιλέγοντας τη μέγιστη θερμοκρασία των 70°C.
4. Αφήστε τα φίλτρα να στεγνώσουν εντελώς. Βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνά πριν τα επανατοποθετήσετε.

Κίνδυνοι για την υγεία

- Αυτή η μονάδα συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Τα άτομα με βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα θα πρέπει να συμβουλευούνται τον γιατρό τους πριν από τη χρήση της συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ! - Κίνδυνος εγκαυμάτων. Κατά τη χρήση, τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να ζεσταθούν πολύ. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την επαγωγική εστία. Οι λαβές και τα κουμπιά των μαγειρικών σκευών μπορεί να ζεσταθούν. Μην τα αγγίζετε και βεβαιωθείτε ότι είναι μακριά από παιδιά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! - Κίνδυνος τραυματισμού. Η λεπίδα μιας ξύστρας πλάκας είναι αιχμηρή. Χρησιμοποιήστε την με προσοχή και φυλάξτε την με το κάλυμμα ασφαλείας, μακριά από παιδιά.

Είδος βρωμιάς: Καθημερινή βρωμιά στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες φαγητού ή διαρροές που δεν περιέχουν ζάχαρη στο γυαλί)

Διαδικασία καθαρισμού:

1. Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα είναι απενεργοποιημένη.
2. Εφαρμόστε ένα ειδικό καθαριστικό για πιάτα όσο το γυαλί είναι σκληρυμένο (όχι ζεστό).
3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας.

Σπουδαίος:

- Όταν διακοπεί η παροχή ρεύματος στην εστία, η ένδειξη θερμής επιφάνειας δεν θα εμφανιστεί, αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να παραμείνει ζεστή. Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί.
- Τα πολύ λειαντικά σφουγγάρια καθαρισμού, ορισμένα νάιλον σφουγγάρια καθαρισμού και τα σκληρά ή λειαντικά καθαριστικά μπορούν να γρατσουνίσουν το γυαλί. Διαβάστε πάντα την ετικέτα για να επιβεβαιώσετε την καταλληλότητα του καθαριστικού ή του σφουγγαριού καθαρισμού.
- Μην αφήνετε υπολείμματα καθαριστικού στην εστία. Το γυαλί μπορεί να λεκιαστεί.

Είδος λερώματος: Βρασμένα, λιωμένα και καυτά ζαχαρούχα υγρά στο ποτήρι

Διαδικασία καθαρισμού: Αφαιρέστε αμέσως τα υπολείμματα με μια επίπεδη σπάτουλα, μια σπάτουλα με πτερύγια ή μια ξύστρα με λεπίδα κατάλληλη για γυάλινες επαγωγικές εστίες. Οι επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος μπορεί να είναι πολύ ζεστές.

1. Βεβαιωθείτε ότι η πλακέτα είναι απενεργοποιημένη.
2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος υπό γωνία 30° και σύρετε τη βρωμιά ή το χύσιμο προς μια πιο δροσερή περιοχή της εστίας.
3. Αφαιρέστε τη βρωμιά ή τις διαρροές με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.
4. Επαναλάβετε τα βήματα 2 έως 3 από την προηγούμενη ενότητα.

Σπουδαίος:

- Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένο φαγητό ή από ζαχαρούχα υγρά το συντομότερο δυνατό. Εάν κρυσώσουν στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά στην επιφάνεια.
- Κίνδυνος κοψιμάτων. Με το καπάκι ασφαλείας ανασυρμένο, η λεπίδα της ξύστρας είναι εξαιρετικά κοφτερή. Χρησιμοποιήστε την με εξαιρετική προσοχή και φυλάξτε την πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

Τύπος βρωμιάς: Διαρροές υγρού στα χειριστήρια αφής

Διαδικασία καθαρισμού:

1. Βεβαιωθείτε ότι η πλακέτα είναι απενεργοποιημένη.
2. Απορροφήστε τη διαρροή.
3. Καθαρίστε την περιοχή ελέγχου αφής με ένα ελαφρώς βρεγμένο σφουγγάρι ή ένα καθαρό πανί.
4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή με χαρτί κουζίνας.

Σπουδαίος:

Η εστία μπορεί να κάνει ένα ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί, και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν όσο υπάρχει υγρό πάνω τους. Στεγνώστε καλά την περιοχή των χειριστηρίων αφής πριν την ενεργοποιήσετε ξανά.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανές λύσεις
Η επαγωγική εστία δεν ανάβει.	Έλλειψη παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και ενεργοποιημένη. Ελέγξτε την παροχή ρεύματος στο σπίτι/περιοχή σας. Εάν όλα είναι σωστά και το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Τα χειριστήρια αφής δεν ανταποκρίνονται.	Χειριστήρια κλειδωμένα (KidLock ενεργό).	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία KidLock σύμφωνα με τη διαδικασία που υποδεικνύεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
Τα χειριστήρια αφής είναι δύσκολο στη χρήση.	Λεπτή μεμβράνη νερού στα χειριστήρια. Χρησιμοποιήστε την άκρη του δακτύλου σας αντί για την άκρη του δακτύλου σας.	Στεγνώστε εντελώς την περιοχή των χειριστηρίων και χρησιμοποιήστε την άκρη του δακτύλου σας.
Το γυαλί γρατζουνιέται.	Κουζινικά σκεύη με τραχιές άκρες· χρήση ακατάλληλων/ λειαντικών σφουγγαρίων τριψίματος ή καθαριστικών.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες, λείες βάσεις.
Ορισμένες γλάστρες εκπέμπουν ήχους κλικ ή σκασμού.	Κατασκευή σκευών κουζίνας (στρώματα μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Κανονική συμπεριφορά των σκευών κουζίνας. Δεν υποδηλώνει δυσλειτουργία.
Η επαγωγική εστία εκπέμπει έναν βουητό σε υψηλή ισχύ.	Τυπικό της τεχνολογίας επαγωγής.	Κανονική συμπεριφορά. Ο θόρυβος μειώνεται ή εξαφανίζεται όταν η στάθμη μειώνεται χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό ισχύος.
Θόρυβος ανεμιστήρα που προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Λειτουργία ανεμιστήρα ψύξης για την προστασία των ηλεκτρονικών μερών· ενδέχεται να συνεχιστεί και μετά την απενεργοποίηση της πλακέτας.	Κανονική συμπεριφορά. Δεν απαιτείται καμία ενέργεια. Μην αποσυνδέετε την παροχή ρεύματος από τον τοίχο ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα δοχεία δεν θερμαίνονται και το εικονίδιο <u>U</u> εμφανίζεται στην οθόνη.	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο για επαγωγή. Η βάση είναι πολύ μικρή για τη ζώνη μαγειρέματος. Το δοχείο δεν είναι καλά κεντραρισμένο.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη συμβατά με επαγωγή. Τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο και ελέγξτε ότι η διάμετρος της βάσης ταιριάζει με αυτή της ζώνης μαγειρέματος.

Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται απροσδόκητα, ακούγεται ένας ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλασσόμενα γράμματα και ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη).	Τεχνική βλάβη.	Σημειώστε τον κωδικό (γράμματα και αριθμούς). Αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος από τον διακόπτη ή την πρίζα. Επικοινωνήστε με την επίσημη τεχνική υποστήριξη της Cecotec. Μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή.
---	----------------	---

Κωδικοί σφάλματος

Εάν παρουσιαστεί κάποια ανωμαλία, η επαγωγική εστία θα εισέλθει αυτόματα σε λειτουργία προστασίας και θα εμφανίσει τους αντίστοιχους κωδικούς σφάλματος:

Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή
H	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος ή το μαγειρικό σκεύος δεν είναι κατάλληλο. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.
F3	Βραχυκύκλωμα του αισθητήρα θερμοκρασίας του επαγωγικού πηνίου ή βρασμός εν ξηρώ του δοχείου.
F4	Αισθητήρας θερμοκρασίας επαγωγικού πηνίου σε ανοιχτό κύκλωμα (αποσυνδεδεμένος). Ανίχνευση με καθυστέρηση 2 λεπτών κατά την εκκίνηση.
E3	Βραχυκύκλωμα του αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT, βλάβη ανεμιστήρα ή μπλοκαρισμένη έξοδος αέρα.
E4	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας IGBT έχει ανοιχτό κύκλωμα (αποσυνδεδεμένο) ή έχει υποστεί ζημιά.
E1	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας. Υψηλή τάση (πάνω από 270±10 V).
E2	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας. Χαμηλή τάση (κάτω από 90±10 V).
E5	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του επαγωγικού πηνίου δεν ανιχνεύει αλλαγές θερμοκρασίας.
E7	Το επίπεδο καλώδιο (κορδέλα) μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της κύριας πλακέτας είναι αποσυνδεδεμένο ή η κύρια πλακέτα έχει υποστεί ζημιά.

Μην αποσυναρμολογείτε μόνοι σας τη συσκευή για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στη συσκευή.

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ



Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των ισχυόντων κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Fig. 1

1. Selector i pantalla de potència de la zona de cocció davantera esquerra.
2. Selector i pantalla de potència de la zona de cocció del darrere esquerre.
3. Selector i pantalla de velocitat de l'extractor.
4. Selector i pantalla de potència de la zona de cocció del darrere dreta.
5. Selector i pantalla de potència de la zona de cocció davantera dreta.
6. Funció Booster : Augmenta la potència d'una zona de cocció al màxim de forma immediata.
7. KidLock : Desactiva el tauler de control per evitar un ús accidental.
8. Funció Pont (costat esquerre): Combina les dues zones de cocció esquerreres per crear una única zona de grans dimensions.
9. Control lliscant de potència: permet ajustar el nivell de potència de les zones de cocció i la velocitat de l'extractor.
10. Funció Pont (costat dret): Combina les dues zones de cocció dretes per crear una única zona de grans dimensions.
11. Temporitzador: permet programar el temps de cocció per a les zones o el temps de funcionament de l'extractor.
12. Botó d'encesa/apagada.

Nota:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa. Podeu desmarcar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa:

- Placa d'inducció amb campana integrada

- Manual d'usuari
- Kit de Muntatge

- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. INSTAL·LACIÓ

Normes d'instal·lació

L'aparell es pot fer servir en mode d'extracció d'aire (fig. 2) o de recirculació d'aire (fig. 3).

Durant la instal·lació, tingueu en compte aquestes indicacions. Respecteu les normatives vigents i les del proveïdor local d'electricitat i gas.

Funcionament amb extracció d'aire

Fig. 2

L'aire d'admissió es neteja mitjançant el filtre de greix i s'expulsa a l'exterior mitjançant un sistema de conductes. L'aire no s'ha de ventilar mitjançant una xemeneia que s'utilitzi per a gasos de combustió de dispositius de gas o altres combustibles (no s'aplica a unitats amb tecnologia de recirculació d'aire).

- Si l'aire d'extracció s'adreça a una xemeneia o conducte fora d'operació, cal obtenir el consentiment del personal competent.
- Si l'aire d'extracció es dirigeix a través de la paret exterior, cal utilitzar un conducte l'amplada del qual sigui igual al gruix.

Muntatge segur

ADVERTIMENT - Risc d'intoxicació!

Els gasos de combustió recirculats poden causar intoxicació. Les fonts de calor dependents de l'aire de l'habitació (per exemple escalfadors de gas, petroli, llenya o carbó) prenen aire de combustió de l'espai on estan instal·lades i condueixen els gasos a l'exterior. En combinació amb una campana extractora, s'extreu aire de la cuina i habitacions adjacents. Fig. 4

- Assegureu un subministrament d'aire suficient quan feu servir l'aparell en mode d'extracció d'aire i amb una font de calor dependent de l'aire de l'habitació.
- L'operació sense riscos només és possible quan el buit a l'espai d'instal·lació de la font de calor no supera els 4 Pa (0.04 mbar). Això s'aconsegueix quan l'aire necessari per a la combustió pot circular per obertures, com ara portes o finestres, en combinació amb una unitat de subministrament/extracció d'aire o altres mitjans tècnics.
- Consulteu sempre amb personal especialitzat per avaluar la ventilació de la llar i proposar mesures adequades.
- Si l'aparell opera exclusivament en mode de recirculació d'aire, és possible sense restriccions.

- No descarregueu l'aire de deixalla en una xemeneia o conducte en operació.
- No descarregueu l'aire de deixalla en una columna utilitzada per ventilar una habitació amb xemeneia.
- Si l'aire d'extracció s'ha d'adreçar a una xemeneia o un conducte de gasos de combustió fora d'operació, obtingueu el consentiment del personal especialitzat competent.

ADVERTIMENT - Risc d'incendi!

Els dipòsits de greix als filtres es poden incendiar.

- Observeu les distàncies de seguretat preestablertes per evitar acumulació de calor.
- Pareu atenció a la informació sobre els seus dispositius de cocció. Si les instruccions d'instal·lació indiquen una distància diferent, considereu sempre la distància més gran.
- Mai no treballi amb flames obertes a prop de l'aparell.

ADVERTÈNCIA - Risc de lesions!

Alguns components dins de l'aparell poden tenir vores esmolades.

- Utilitzeu guants de protecció. Si l'aparell no està ben assegurat, pot caure. Tots els sostenidors s'han d'instal·lar fermament.
- No realitzeu canvis a l'estructura elèctrica o mecànica.
- La coberta del filtre pot vibrar.
- Obriu la coberta del filtre lentament. Sostingueu la coberta fermament fins que deixi de balancejar-se. Tanqueu la coberta lentament.

ADVERTÈNCIA - Risc de xoc elèctric!

Components esmolats dins l'aparell poden fer malbé el cable de connexió.

- No doblegueu ni bloquegeu el cable de connexió.
- Les instal·lacions incorrectes són perilloses. L'aparell només s'ha d'instal·lar quan es compleixin les dades de la placa tècnica.
- L'aparell només s'ha de connectar a una presa de corrent altern amb posada a terra correctament instal·lada.
- El sistema de protecció de l'alimentació elèctrica de l'edifici ha d'estar instal·lat correctament.
- No connecteu l'aparell a una altra font de commutació, com ara un interruptor temporitzat o sistema de control remot.
- Si l'aparell està muntat, cal assegurar l'accés lliure a l'endoll del cable de xarxa. Si no és possible, s'instal·larà un separador de fase per a tots els pols a la instal·lació elèctrica permanent segons les condicions de les disposicions d'instal·lació.
- Quan col·loqueu l'aparell, assegureu-vos que el cable d'alimentació no quedi atrapat ni malmès.

ADVERTÈNCIA - Risc de xoc elèctric!

Per connectar l'aparell de manera segura a la xarxa elèctrica, tingueu en compte aquestes

indicacions:

- És possible desconectar l'aparell de la xarxa elèctrica en qualsevol moment.
- L'aparell només s'ha de connectar a una presa amb contacte de protecció, instal·lada segons les regulacions.
- L'endoll del cable de xarxa ha de ser accessible després de muntar l'aparell. Si això no és possible, s'instal·larà un separador de fase a la instal·lació elèctrica permanent per a tots els pols segons les condicions de la categoria de sobretensió III a les regulacions d'instal·lació.
- La instal·lació elèctrica fixa només pot ser realitzada per un electricista qualificat.
- Es recomana instal·lar un interruptor amb protecció diferencial (interruptor FI) al circuit d'alimentació de l'aparell.
- Components esmolats dins l'aparell poden fer malbé el cable de connexió.
- No doblegueu ni bloquegeu el cable de connexió.
- L'aparell correspon a la classe de protecció 1. Per tant, només es pot fer servir amb una connexió elèctrica amb conductor de protecció.
- Durant la instal·lació, l'aparell no ha d'estar connectat a la xarxa de subministrament elèctric.

Instal·lació

A les figures 5, 6 i 7 té les mesures necessàries per a la instal·lació de l'aparell.

Talleu la superfície de treball segons les mesures de la figura 5.

Per a la instal·lació i ús, hi ha d'haver un espai mínim de 5 cm al voltant del buit. Assegureu-vos que el gruix de la superfície de treball sigui com a mínim de 30 mm. Seleccioneu un material resistent a la calor per evitar deformacions per radiació tèrmica de la placa. Com es mostra a continuació (fig. 5):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 mín.

En qualsevol circumstància, assegureu-vos que la placa d'inducció estigui ben ventilada i que les entrades i les sortides d'aire no estiguin bloquejades. Assegureu-vos que la placa estigui en bon estat de funcionament. Com es mostra a la figura 6.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mín.	30 mín.	Entrada d'aire	Sortida d'aire 5 mm

Nota: La distància de seguretat entre la placa i el moble superior ha de ser com a mínim 760 mm.

Abans d'instal·lar la placa, assegureu-vos que:

- La superfície de treball estigui anivellada, i que no hi hagi elements estructurals que interfereixin amb els requisits despai.
- La superfície d'instal·lació ha d'estar feta de material resistent a la calor.
- Si s'instal·la l'aparell sobre un forn, el forn té un ventilador de refredament incorporat.
- La instal·lació ha de complir tots els requisits despai lliure i les normes i regulacions aplicables.
- S'ha d'incorporar un interruptor d'aïllament adequat que proporcioni desconexió total de la xarxa elèctrica, muntat i posicionat per complir les normes i les regulacions locals de cablejat.
- L'interruptor d'aïllament ha de ser d'un tipus aprovat i proporcionar una separació de contacte de 3 mm a tots els pols (o a tots els conductors actius si ho permeten les normes locals de cablejat).
- L'interruptor d'aïllament ha de ser fàcilment accessible quan estigui instal·lat.
- Consulteu amb les autoritats locals de construcció i ordenances si teniu dubtes sobre la instal·lació.
- Utilitzeu acabats resistents a la calor i fàcils de netejar (com rajoles de ceràmica) per a les superfícies de paret al voltant de l'aparell.

Després d'instal·lar l'aparell, assegureu-vos que:

- El cable d'alimentació no és accessible a través de portes o calaixos d'armaris.
- Hi ha un flux adequat d'aire fresc des de l'exterior del moble cap a la base de la placa.
- Si la placa s'instal·la sobre un calaix o espai d'armari, instal·leu una barrera de protecció tèrmica sota la base de la placa.
- L'interruptor d'aïllament és fàcilment accessible per al client.

Abans de col·locar els suports de fixació:

- L'aparell s'ha de col·locar sobre una superfície estable i llisa (utilitzeu l'emalatge). No apliqueu força als controls excel·lents de la placa.

Ajustament de la posició del suport:

- Fixeu la placa a la superfície de treball cargolant 4 suports a la part inferior de la placa després de la instal·lació. Fig. 8

Precaucions:

1. L'aparell ha de ser instal·lat per personal o tècnics qualificats. No realitzeu la instal·lació pel vostre compte.
2. L'aparell no s'ha d'instal·lar directament sobre un rentaplats, frigorífic, congelador, rentadora o assecadora, ja que la humitat pot fer malbé l'electrònica de la placa.
3. L'aparell s'ha d'instal·lar de manera que es garanteixi una radiació de calor millor per millorar-ne la fiabilitat.

4. La paret i la zona d'escalfament de taula han de resistir la calor.

5. Per evitar danys, la capa intermèdia i l'adhesiu han de ser resistents a la calor.

Connexió a la xarxa elèctrica:

Fig. 9

La placa s'ha de connectar a la xarxa elèctrica només per una persona qualificada. Abans de connectar la placa, verifiqueu que:

1. El sistema de cablejat domèstic sigui adequat per a la potència de l'aparell.
2. El voltatge correspon al valor indicat a la placa de característiques.
3. Les seccions del cable d'alimentació poden suportar la càrrega especificada a la placa de característiques.

Per connectar la placa a la xarxa elèctrica, no utilitzeu adaptadors, reductors o dispositius de derivació, ja que poden causar sobreescalfament i incendi. El cable d'alimentació no ha de tocar parts calentes i s'ha de posicionar de manera que la temperatura no superi els 75 °C en cap punt.

Verifiqueu amb un electricista si el sistema de cablejat domèstic és adequat sense alteracions. Qualsevol alteració ha de ser realitzada només per un electricista qualificat. La connexió s'ha de fer complint amb la normativa rellevant. El mètode de connexió s'il·lustra a la figura 9. Línia d'alimentació: useu 50A H07RN-F 5x2.5mm².

Instal·lació del kit d'evacuació (no inclòs)

Figura 10:

Components Inclòs amb el producte:

1. Tapa de vidre
2. Filtre de greix d'alumini
3. Filtre de carbó
4. Placa d'inducció amb campana integrada

Components NO Inclòs amb el producte (A Kit d'evacuació):

5. Tub de suport corbat (90°)
6. Tub de plàstic
7. Tub de suport corbat (90°)
8. Tub de plàstic
9. Sortida d'aire
10. Filtre de carbó
11. Coberta del conjunt del filtre de carbó

1. Traieu l'aparell de l'emalatge i adjunteu el tub de suport corbat amb 4 cargols (M4x8). Fig. 11
2. Inclineu i inseriu l'aparell al gabinet i connecteu el tub segons sigui necessari. Fig. 12
3. Prepareu el conjunt del filtre de carbó i la coberta del conjunt del filtre de carbó. Fig. 13

- Installeu el conjunt del filtre de carbó a l'orifici del sòcol ubicat a la base del moble de cuina i fixeu-lo amb 4 cargols (ST3.5 x 10). Fig. 14
- Connecteu el tub i l'adaptador amb els cargols (ST3.5 x 10). Ajusteu el tub de PVC tallant-lo segons les dimensions de l'armari. Fig. 15
- Podeu afegir un adaptador per canviar la sortida a esquerra o dreta, tal com es mostra a la figura 16.

Com alliberar oli/aigua

Traieu el tap del col·lector de greix ubicat a sota i dreneu el contingut en un recipient. Fig. 17

Com extreure i reinstal·lar el kit de filtre de carbó

Fig. 18

- Desconnecteu la campana i obriu la tapa inferior de l'allotjament de filtres (a).
- Agafeu la llengüeta i gireu el filtre en sentit antihorari per desbloquejar-lo (c).
- Estireu el filtre cap avall i retireu-lo; repetiu amb el segon si n'hi ha (b).
- Inseriu el filtre alineant pestanyes i ranures del suport (d).
- Gireu-lo en sentit horari fins que quedi bloquejat i ferm (c).
- Tanqueu la tapa i comproveu que no hi hagi folgances ni sorolls anòmals (d).

Selecció de l'utensili de cuina adequat

- Parament per a Inducció:** Utilitzeu utensilis amb base apta per a inducció; cerqueu el símbol d'inducció a l'empaquetatge o la base.
- Prova de l'imant:** Si un imant s'adhereix a la base, és apte per a inducció.
- Sense imant:** Omple l'utensili de cuina amb aigua; si no parpelleja "U" i l'aigua escalfa, és apta.
- Materials No Aptes:** Acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica i fang.
- Base dels utensilis de cuina:** Ha de ser llisa, plana i de la mateixa mida que la zona de cocció.
- Grandària del parament:** Utilitzeu utensilis del mateix diàmetre que la zona; si és més gran, l'eficiència és òptima.
- Manipulació:** Aixequen les olles, no les feu lliscar per evitar ratllar el vidre.

Dimensions dels utensilis de cuina

Les zones de cocció s'adapten al diàmetre dels utensilis de cuina però han de tenir un diàmetre mínim adequat. Col·loqueu sempre l'utensili de cuina al centre de la zona de cocció per a una millor eficiència.

Zona de cocció	Mínim (mm)
190 mm	160
Zona FullFlex	200

4. FUNCIONAMENT

Ús dels controls tàctils

- Els controls responen al tacte; no cal exercir pressió.
- Utilitzeu el rovell del dit, no la punta.
- Escoltarà un xiulet cada vegada que es registri un toc.
- Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets i secs, i que no hi hagi cap objecte (p. ex., un utensili o un drap) que els cobreixi. Fins i tot una fina pel·lícula daigua pot dificultar el seu maneig.

Detecció de recipient

Si a la pantalla d'una zona de cocció apareix "U" o "-", significa que:

- No hi ha cap recipient sobre la zona.
- El recipient no és compatible amb la inducció.
- El recipient és massa petit o no està ben centrat.

Nota: El procés d'escalfament no començarà fins que es col·loqui un recipient adequat sobre la zona de cocció. Si no es col·loca un recipient adequat, el dispositiu s'apagarà automàticament.

Ús ràpid de la placa d'inducció

- Premeu el **botó d'encesa/apagada**. La placa emetrà un senyal acústic i els indicadors de potència mostraran un guió "-". La placa es troba ara en espera.
- Col·loqueu un recipient de cocció adequat sobre la zona que voleu utilitzar. Assegureu-vos que tant la superfície de la placa com la base del recipient estiguin completament netes i seques.
- Feu clic al selector de la zona de cocció que voleu utilitzar. Un indicador lluminós al costat del selector parpellejarà per assenyalar que la zona ha estat seleccionada.
- Utilitzeu el **control lliscant de potència** per seleccionar el nivell de cocció desitjat.

Nota:

- Si no seleccioneu un nivell de potència en el termini d'un minut, el dispositiu s'apagarà automàticament. En aquest cas, comenceu de nou des del pas 1.
- Podeu ajustar el nivell de potència en qualsevol moment durant el procés de cocció.

Ús de l'extractor integrat

- Premeu el **selector de velocitat de l'extractor** per engegar-lo. Feu lliscar el dit pel **control lliscant de potència** per seleccionar el nivell de velocitat.
- Funció Booster (B):** Per a una extracció de màxima potència, podeu activar la funció Booster (B). Si seleccioneu la funció Booster (B), l'extractor tornarà automàticament a la velocitat 7 després de 5 minuts de funcionament.
- Mode automàtic:** Amb la placa en mode d'espera, manteniu premut el **selector de velocitat de l'extractor** durant 5 segons. Apareixerà un punt "." a la pantalla de l'extractor,

indicant que el mode automàtic està activat. En aquest mode, la velocitat de l'extractor s'ajustarà automàticament en funció de la potència seleccionada a les zones de cocció. Per desactivar aquesta funció, torneu a prémer el mateix selector durant 5 segons.

Finalitzar el procés de cocció

1. Per apagar una zona de cocció, seleccioneu-la prement el selector corresponent.
2. Feu lliscar el dit pel **control lliscant de potència** completament cap a l'esquerra fins que a la pantalla de potència aparegui un "0".
3. Per apagar completament la placa, premeu el **botó d'encesa/apagada**.
4. **Indicador de calor residual (H):** Si a la pantalla d'una zona de cocció apareix una "H", significa que la superfície encara és calenta i hi ha risc de cremades. No toqueu la zona fins que l'indicador desaparegui. Podeu aprofitar la calor residual per mantenir calents els aliments i estalviar energia.

Funcions de seguretat i automàtiques

- **KidLock (bloqueig per a nens):** Per activar-lo, premeu el **botó KidLock**. A la pantalla apareixerà "Lo" (Locked). Tots els controls quedaran desactivats, excepte el botó d'encesa/apagada. Per desactivar-lo, assegureu-vos que la placa està engegada i torneu a prémer el **botó KidLock**.
- **Detecció d'objectes petits:** Si es deixen sobre la placa objectes metàl·lics petits no aptes per cuinar (coberts, claus) o es fa servir un recipient no vàlid, la placa passarà com a espera després d'un minut. El ventilador de refrigeració intern continuarà funcionant durant aquest minut.
- **Apagat automàtic:** Si oblideu apagar una zona de cocció, aquesta es desactivarà automàticament després d'un temps predefinit que depèn del nivell de potència seleccionat:

Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps (h)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Temporitzador

El temporitzador es pot utilitzar de dues maneres:

- Perquè només una zona de cocció s'apagui després de transcorregut el temps programat.
- Per establir un temps entre "00" i "99" minuts.

Temporitzador per a una sola zona

1. Seleccionar Zona: Toqueu la zona de cocció per a la qual voleu establir el temporitzador.
2. Activar Temporitzador: Premeu la icona tàctil del temporitzador. La pantalla mostrarà dos dígits parpellejant.
3. Ajustar Temps: Feu lliscar el control per seleccionar el temps desitjat. Per exemple, per a 30

minuts, ajusteu el primer dígit a "3", premeu el botó temporitzador, i ajusteu el segon dígit a "0" i premeu el botó temporitzador.

4. Confirmar: Un cop ajustat, el temporitzador començarà el compte enrere automàticament.
5. Quan el temporitzador s'activa, el compte enrere comença immediatament. El temps restant es mostra a la pantalla i l'indicador del temporitzador parpelleja cada 5 segons. El punt vermell situat al costat de l'indicador d'encesa s'illumina, cosa que indica que heu seleccionat la placa corresponent.
6. Quan el temporitzador de la placa arriba al final, la zona corresponent s'apaga automàticament i apareix a la pantalla «H». Les altres plaques continuaran funcionant si s'han encès abans.
 - Si dos dígits parpellegen a la configuració del temporitzador i llisca el dit pel control lliscant d'esquerra a dreta, el temps augmentarà en 10 minuts. Fer lliscar el control lliscant de dreta a esquerra disminuirà el temps en 10 minuts.
 - Quan un dígit parpelleja a la configuració del temporitzador i llisca el dit pel control lliscant d'esquerra a dreta, el temps augmentarà en 1 minut. Fer lliscar el control lliscant de dreta a esquerra disminuirà el temps en 1 minut.
 - Si la configuració del temps supera "99", el temporitzador tornarà a començar automàticament a "00". Quan arribeu a "00", la configuració del temporitzador es cancel·la. "-" es mostra a la pantalla. Premeu el botó del temporitzador per cancel·lar el temporitzador directament.

Temporitzador per a diverses zones

1. Si ajusta el Temporitzador a més d'una zona de cocció, el temps més curt sempre es mostrarà a la pantalla (exemple: zona 1 ajustada a 3 minuts; zona 2 ajustada a 6 minuts; la pantalla del Temporitzador mostra "3").

Nota: S'illuminarà un punt vermell al costat de l'indicador de potència per indicar que el Temporitzador mostra l'ajustament de temps d'aquesta zona de cocció.

2. Si voleu visualitzar la configuració del Temporitzador per a altres zones de cocció, premeu la zona corresponent a la selecció de zones de cocció. La pantalla mostrarà llavors el temps restant fins que expiri el compte regressiu.
3. Quan el Temporitzador d'una zona de cocció s'ha expirat, la zona corresponent s'apaga automàticament i es mostra "H" a la pantalla.

Nota: Si voleu canviar el temps fins que una zona de cocció s'apagui automàticament després d'haver configurat el Temporitzador, haureu de tornar a començar des del pas 1.

Zona Full Flex

Aquesta funció es fa servir quan una sola zona de cocció no és suficient per escalfar adequadament l'utensili de cuina. Per activar la funció Pont, premeu el botó funció pont del costat que vulgueu (esquerra o dret).

Si cal, les quatre zones es poden utilitzar de forma independent o combinar-se en dues zones grans (costat esquerre i costat dret). En aquest cas, hi ha dos inductors que operen de manera

independent. Durant el funcionament de la zona FullFlex només s'activa l'àrea on es col·loca el recipient. Si necessiteu més d'una zona de cocció per col·locar el recipient, poseu-lo començant des de la vora superior o inferior de la zona d'escalfament lliure. Fig. 19

Les zones de cocció davantera i posterior (cadascuna amb dos inductors) poden usar-se de forma independent. Ajusteu el nivell d'escalfament requerit per a cada zona de cocció per separat. Utilitzeu només un recipient per a cada zona de cocció. Fig. 20

Recomanacions

Col·loqueu els utensilis de cuina en un sol costat (esquerra o dret) de la superfície de cocció. No els col·loqueu de manera que cobreixin ambdós costats alhora, ja que això podria impedir que les zones de cocció s'activin correctament i afectar el resultat de la cocció. Fig. 21

Ús de la funció FullFlex

1. Assegureu-vos que la placa estigui engegada.
2. Toqueu el botó de la funció pont (costat esquerre/costat dret); l'indicador al costat del botó de la funció pont s'il·luminarà, i l'indicador al costat de la pantalla de la zona corresponent parpellejarà.
3. Feu lliscar el Control lliscant de potència per ajustar el nivell de potència de 0 a 8 durant el parpelleig.
4. Si voleu ajustar el nivell de potència després del parpelleig, heu de repetir des del pas 2.
5. Si voleu cancel·lar la funció Pont, heu de tocar el botó de la funció Pont (costat esquerre/costat dret) i lliscar el Control lliscant de potència a 0.

Restriccions en utilitzar la funció Booster (P)

Tota la placa té una potència màxima. Quan la funció Booster està habilitada i no heu d'excedir la potència màxima, el control electrònic redueix automàticament el nivell de cocció d'una altra zona d'escalfament.

Les persones amb marcapassos han de consultar el metge abans d'utilitzar aquest aparell.

Protecció contra desbordament de líquid

Quan es vessen al voltant de 140 mL de líquid sobre el tauler de control i romanen sobre més de 3 botons durant uns 10 segons, la placa d'inducció deixarà de funcionar automàticament.

Guies de cocció

Aneu amb compte en fregir, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, especialment si utilitza alta potència. A temperatures extremadament altes, l'oli i el greix s'encendran espontàniament, cosa que representa un risc d'incendi greu.

Consells de cocció

- Quan els aliments arribin a ebullició, reduïu l'ajust de temperatura.
- Usar una tapa reduirà els temps de cocció i estalviarà energia en retenir la calor.

- Minimitzeu la quantitat de líquid o greix per reduir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar a una configuració alta i reduïu l'ajust quan els aliments estiguin calents.
- El bull lent passa per sota del punt d'ebullició, al voltant de 85 °C, quan les bombolles amb prou feines pugen ocasionalment a la superfície del líquid de cocció.
- Els paràmetres a continuació només són guies. L'ajust exacte dependrà de diversos factors, inclosos els estris de cuina i la quantitat que estigui cuinant. Experimenteu amb la placa d'inducció per trobar els ajustaments que millor s'adaptin a les vostres necessitats.

Ajustaments de calor

Els paràmetres que s'indiquen a continuació només són orientatius. L'ajust exacte dependrà de diversos factors, com els utensilis de cuina que utilitzeu i la quantitat de menjar que heu de cuinar. Proveu amb la placa d'inducció fins trobar els ajustaments que millor s'adaptin a les vostres necessitats.

Nivells de potència	Usos Recomanats
1-2	Escalfament delicat per a petites quantitats d'aliments Fondre xocolata, mantega i aliments que es cremen ràpidament Bull suau Escalfament lent
3-4	Reescal·lar Bull ràpid Cuinar arròs
5-6	Coquetes
7-8	Fritura breu Cuinar pasta
9	Saltar Segellar Portar la sopa a ebullició Bullir aigua

5. NETEJA I MANTENIMENT

Per assegurar el funcionament òptim de la unitat a llarg termini, és important fer una neteja i cura adequades.

Productes de neteja

ATENCIÓ! Els agents de neteja inadequats poden fer malbé la superfície de l'aparell. No utilitzeu agents de neteja afilats o abrasius, productes amb alt contingut d'alcohol, utilitzeu

esponges de filferro o esponges dures.

Utilitzeu netejadors de vidre, raspadors de vidre o productes per tenir cura d'acer inoxidable només si estan recomanats per al component específic.

Neteja de la unitat

ADVERTÈNCIA! - Perill d'explosió: Detergents fortament alcalins o àcids poden causar explosions amb parts d'alumini dins el rentaplats.

ADVERTÈNCIA! - Perill de xoc elèctric. Apagueu i desendolieu la placa abans de netejar. No utilitzeu netejadors de pressió o vapor.

ADVERTÈNCIA! - Risc de cremades. La unitat s'escalfa durant l'ús. Deixeu refredar abans de netejar.

ADVERTÈNCIA! - Risc de lesions. Components interns poden tenir vores esmolades. Netegeu acuradament l'interior.

Netegeu segons la superfície:

- Acer inoxidable: esponja i solució d'aigua calenta amb detergent, netejant en direcció del poliment.
- Superfícies pintades: esponja i solució d'aigua calenta amb detergent.
- Alumini i plàstic: drap suau i netejador de vidre.
- Vidre: drap suau i netejador de vidre.

Neteja dels elements de control

ADVERTÈNCIA! - Perill de xoc elèctric. L'entrada d'humitat pot causar un xoc elèctric. No utilitzeu esponges humides.

1. Seguiu les instruccions sobre productes de neteja.
2. Netegeu amb una esponja humida i solució de detergent calent.
3. Assequi amb un drap suau.

Neteja manual del filtre de greix

Els filtres de greix retenen partícules de greix del vapor de cuina. Netejar-los regularment assegura una alta capacitat de filtratge.

ADVERTÈNCIA! - Risc d'incendi. Els dipòsits de greix es poden incendiar.

1. Seguiu les instruccions sobre productes de neteja.
2. Remulleu els filtres en una solució de detergent calent. Utilitzeu un producte especial per dissoldre greix si cal.
3. Esbandiu bé els filtres.
4. Deixeu assecar els filtres. Assegureu-vos que estan completament secs abans d'instal·lar-los de nou.

Neteja del filtre de greix al rentaplats

- **ATENCIÓ!** Els filtres es poden fer malbé si s'aixafen. No els aixafi.
 - Nota: Rentar els filtres al rentaplats pot causar decoloració, sense embardo, això no afecta el seu funcionament.
1. Seguiu les instruccions sobre productes de neteja.
 2. Col·loqueu els filtres al rentaplats. No renti filtres amb dipòsits persistents de brutícia al rentaplats.
 3. Enceneu el rentaplats, seleccionant la temperatura màxima de 70 °C.
 4. Deixeu assecar els filtres. Assegureu-vos que estan completament secs abans d'instal·lar-los de nou.

Riscos per a la salut

- Aquesta unitat compleix les normes de seguretat electromagnètica.
- Persones amb marcapassos o altres implants elèctrics han de consultar el metge abans d'usar l'aparell.

PRECAUCIÓ! - Risc de cremades. Durant l'ús, les parts accessibles es poden escalfar molt. Mantingueu els nens allunyats de la placa d'inducció. Les nanses i els mànecs dels utensilis de cuina es poden escalfar. No les toqueu i assegureu-vos que estiguin fora de l'abast dels nens.

ADVERTÈNCIA! - Risc de lesions. La fulla d'un raspador de placa és esmolada. Utilitzeu-lo amb precaució i deseueu-lo amb la coberta de seguretat posada, fora de l'abast dels nens.

Tipus de brutícia: Brutícia quotidiana sobre el vidre (petjades, marques, taques d'aliments o vessaments no ensucrats sobre el vidre)

Procediment de neteja:

1. Assegureu-vos que la placa estigui apagada.
2. Apliqueu un netejador específic per a plaques mentre el vidre estigui temperat (no calenta).
3. Aclariu i assequi amb un drap net o paper de cuina.

Important:

- Quan es talla l'alimentació de la placa, no apareix la indicació de superfície calenta, però la zona de cocció pot seguir calenta. Extremeu les precaucions.
- Fregalls molt abrasius, alguns fregalls de niló i netejadors agressius o abrasius poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per confirmar la idoneïtat del netejador o fregall.
- No deixeu residus de netejador sobre la placa. El vidre es pot tacar.

Tipus de brutícia: Bullits, fosos i vessaments ensucrats calents sobre el vidre

Procediment de neteja: Traieu els residus immediatament amb una espàtula plana, espàtula tipus paleta o rascador amb fulla apte per a plaques d'inducció de vidre. Les superfícies de les zones de cocció poden estar molt calentes.

1. Assegureu-vos que la placa estigui apagada.

2. Agafeu la fulla o utensili amb un angle de 30° i arrossegueu la brutícia o el vessament cap a una zona freda de la placa.
3. Traieu la brutícia o el vessament amb un drap o paper de cuina.
4. Repetiu els passos 2 a 3 de l'apartat anterior.

Important:

- Elimineu com més aviat millor les taques produïdes per foses i aliments o vessaments ensucrats. Si es refreden sobre el vidre, poden ser difícils d'eliminar o fer malbé de forma permanent la superfície.
- Risc de tall. Amb la tapa de seguretat retirada, la fulla del rascador és extremadament esmolada. Fes-la servir amb màxima precaució i deseu-la sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.

Tipus de brutícia: Vessaments de líquids sobre els controls tàctils

Procediment de neteja:

1. Assegureu-vos que la placa estigui apagada.
2. Absorba el vessament.
3. Netegeu l'àrea dels controls tàctils amb una esponja o drap net lleugerament humit.
4. Assequeu completament l'àrea amb paper de cuina.

Important:

La placa pot emetre xiulets i apagar-se, i els controls tàctils poden no funcionar mentre hi hagi líquid sobre aquests. Assequeu per complet l'àrea dels controls tàctils abans de tornar a encendre la placa.

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes	Possibles solucions
No s'encén la placa d'inducció.	Manca d'alimentació elèctrica.	Verifiqueu que la placa estigui connectada i encesa. Comproveu el subministrament elèctric de l'habitatge/àrea. Si tot és correcte i el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec.
Els controls tàctils no responen.	Controls bloquejats (KidLock actiu).	Desactiveu la funció KidLock segons el procediment indicat en aquest manual.

Els controls tàctils són difícils de fer servir.	Pel·lícula fina d'aigua sobre els controls; ús de la punta del dit en lloc del rovell.	Assequeu completament l'àrea dels controls i utilitzeu el rovell del dit.
El vidre s'està ratllant.	Parament amb vores rugoses; ús de fregalls o netejadors inadequats/abrasius.	Utilitzeu parament amb bases planes i llises.
Algunes olles emeten espetecs o clics.	Construcció dels utensilis de cuina (capes de metalls que vibren de manera diferent).	Comportament normal dels utensilis de cuina. No indica avaria.
La placa d'inducció emet un brunzit a potència alta.	Propi de la tecnologia d'inducció.	Comportament normal. El soroll disminueix o desapareix en reduir el nivell amb el control lliscant de potència.
Soroll del ventilador procedent de la placa d'inducció.	Funcionament del ventilador de refrigeració per protegir l'electrònica; pot continuar després d'apagar la placa.	Comportament normal. No requereix acció. No talleu l'alimentació des de la paret mentre el ventilador estigui en marxa.
Els recipients no s'escalfen i apareix la icona  a la pantalla.	L'utensili de cuina no és apte per a inducció; base massa petita per a la zona de cocció; recipient mal centrat.	Utilitzeu estris de cuina apte per a inducció. Centreu el recipient i verifiqueu que el diàmetre de la base s'ajusta al de la zona de cocció.
La placa d'inducció o una zona de cocció s'apaga inesperadament, sona un to i es mostra un codi d'error (habitualment alterna lletres i un o dos dígits a la pantalla del Temporitzador).	Avaria tècnica.	Anoteu el codi (lletres i números). Desconnecteu l'alimentació des de l'interruptor o la presa de paret. Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec. No intenteu desmuntar l'aparell.

Codis d'error

Si es produeix una anomalia, la placa d'inducció entra automàticament en estat de protecció i mostra els codis d'error corresponents:

Codi d'error	Descripció
U	No hi ha utensili de cuina o l'utensili de cuina no és adequat. Col·loqueu un utensili de cuina apropiat.
F3	Curtcircuit del sensor de temperatura de la bobina d'inducció o ebullició en sec de l'olla.
F4	Sensor de temperatura de la bobina d'inducció a circuit obert (desconnectat). Detecció amb retard de 2 minuts en iniciar.
E3	Curtcircuit del sensor de temperatura de l'IGBT, fallada del ventilador o sortida d'aire bloquejada.
E4	Sensor de temperatura de l'IGBT en circuit obert (desconnectat) o malmès.
E1	Tensió d'alimentació anòmala. Tensió alta (per sobre de 270±10 V).
E2	Tensió d'alimentació anòmala. Tensió baixa (per sota de 90±10 V).
E5	El sensor de temperatura de la bobina no detecta canvis de temperatura.
E7	Cable pla (cinta) entre la placa de visualització i la placa principal desconnectat o placa principal danyada.

No desmunteu l'aparell pel vostre compte per evitar qualsevol perill i danys a l'aparell.

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà,

ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. Bal első főzőzóna teljesítményválasztója és kijelzője.
2. Bal hátsó főzőzóna teljesítményválasztója és kijelzője.
3. Elszívó sebességválasztó és kijelző.
4. Jobb hátsó főzőzóna teljesítményválasztója és kijelzője.
5. Jobb első főzőzóna teljesítményválasztója és kijelzője.
6. Booster funkció : Azonnal a maximumra növeli a főzőzóna teljesítményét.
7. Gyerekzár : Letiltja a kezelőpanelt a véletlen használat megakadályozása érdekében.
8. Híd funkció (bal oldal): A két bal oldali főzőzónát egyetlen nagy zónává egyesíti.
9. Teljesítményszabályozó csúsztatka: Lehetővé teszi a főzőzónák teljesítményszintjének és az elszívó sebességének beállítását.
10. Híd funkció (jobb oldal): A két jobb oldali főzőzónát egyetlen nagy zónává egyesíti.
11. Időzítő: Lehetővé teszi a zónák főzési idejének vagy a páraelszívó működési idejének beprogramozását.
12. Bekapcsológomb.

Jegyzet:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítson újra.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma:

- Indukciós főzőlap beépített páraelszívóval
 - Felhasználói kézikönyv
 - Szerelőkészlet
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

3. TELEPÍTÉS

Telepítési szabványok

A készülék használható elszívó üzemmódban (2. ábra) vagy levegőkeringetési üzemmódban (3. ábra).

A telepítés során kérjük, tartsa be ezeket az utasításokat. Tartsa be az érvényes előírásokat, valamint a helyi áram- és gázszolgáltató előírásait.

Légelszívással történő működés

2. ábra

A beszívott levegőt a zsírszűrő tisztítja, majd egy légcsatorna-rendszeren keresztül a szabadba vezeti. A levegőt tilos gázkészülékek vagy más tüzelőanyagok égésgázainak elvezetésére használt kéményen keresztül elvezetni (ez nem vonatkozik a levegőkeringetési technológiával rendelkező készülékekre).

- Ha a kifűjt levegőt egy üzemen kívüli kéménybe vagy légcsatornába vezetik, akkor a hozzáértő személyzet beleegyezését kell kérni.
- Ha a kifűjt levegőt a külső falon keresztül vezetik, akkor a vastagságával megegyező szélességű csövet kell használni.

Biztonságos rögzítés

FIGYELMEZTETÉS - Mérgezésveszély!

A visszakeringtetett égéstermékek mérgezést okozhatnak. A helyiség levegőjétől függő hőforrások (pl. gáz-, olaj-, fa- vagy széntüzelésű fűtőberendezések) az égéshez szükséges levegőt abból a helyiségből vonják el, ahol fel vannak szerelve, és a gázokat a szabadba vezetik. Egy páraelszívóval kombinálva a levegő a konyhából és a szomszédos helyiségekből távozik. 4. ábra

- Légekivezetési üzemmódban és helyiséglevegő-függő hőforrással használva gondoskodjon elegendő levegőellátásról.
- A biztonságos működés csak akkor lehetséges, ha a hőforrás telepítési helyén a vákuum nem haladja meg a 4 Pa (0,04 mbar). Ez akkor érhető el, ha az égéshez szükséges levegő nyílásokon, például ajtókon vagy ablakokon keresztül keringhet, egy levegőbevezető/elszívó egységgel vagy más műszaki eszközzel kombinálva.
- Mindig konzultáljon szakemberekkel az otthoni szellőztetés felmérése és a megfelelő intézkedések javaslata érdekében.
- Ha a készülék kizárólag levegőkeringetési üzemmódban működik, a működés korlátozások nélkül lehetséges.
- Ne vezessen elhasznált levegőt működő kéménybe vagy füstgázba.
- Ne vezessen elhasznált levegőt kandallóval ellátott helyiség szellőztetésére használt oszlopba.
- Ha a kifűjt levegőt egy üzemen kívüli kéménybe vagy füstcsatornába kell vezetni, szerezz be a hozzáértő szakember beleegyezését.

FIGYELMEZTETÉS - Tűzveszély!

A szűrőkben lerakódott zsír meggyulladhat.

- A hőképződés elkerülése érdekében tartsa be az előre meghatározott biztonsági távolságokat.
- Figyeljen a főzőkészülékein található információkra. Ha a telepítési utasítások eltérő távolságot jeleznek, mindig a nagyobb távolságot vegye figyelembe.
- Soha ne dolgozzon nyílt lánggal a készülék közelében.

FIGYELMEZTETÉS - Sérülésveszély!

A készülék belsejében található egyes alkatrészek éles szélekkel rendelkezhetnek.

- Viseljen védőkesztyűt. Ha a készülék nincs megfelelően rögzítve, leeshet. Minden rögzítőelemet biztonságosan kell felszerelni.
- Ne végezzen változtatásokat az elektromos vagy mechanikus szerkezeten.
- A szűrőfedél rezeghet.
- Lassan nyissa ki a szűrő fedelét. Tartsa erősen a fedelet, amíg meg nem mozdul. Lassan zárja le a fedelet.

FIGYELMEZTETÉS - Áramütés veszélye!

A készülék belsejében található éles alkatrészek károsíthatják a csatlakozókábelt.

- Ne hajlítsa meg és ne blokkolja a csatlakozókábelt.
- A helytelen telepítés veszélyes. A készüléket csak akkor szabad telepíteni, ha az megfelel az adattáblán található előírásoknak.
- A készüléket csak megfelelően földelt váltakozó áramú aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- Az épület elektromos áramellátásának védelmi rendszerét megfelelően kell telepíteni.
- Ne csatlakoztassa a készüléket más kapcsolóforráshoz, például időkapcsolóhoz vagy távirányító rendszerhez.
- Ha a készüléket felszerelték, biztosítani kell a hálózati kábel csatlakozódugójához való szabad hozzáférést. Ha ez nem lehetséges, akkor a telepítési előírásoknak megfelelően egy fázisleválasztót kell beszerezni az állandó elektromos berendezésbe, amely minden pólushoz leválasztja a készüléket.
- A készülék elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne csipődjön be vagy sérüljön meg.

FIGYELMEZTETÉS - Áramütés veszélye!

A készülék biztonságos elektromos hálózathoz való csatlakoztatásához kérjük, vegye figyelembe az alábbi utasításokat:

- A készüléket bármikor le kell tudni választani a hálózati áramforrásról.
- A készüléket csak védőérintkezős, az előírásoknak megfelelően felszerelt aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- A hálózati kábel csatlakozódugójának a készülék telepítése után hozzáférhetőnek kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor a fix elektromos berendezésben minden pólusra

fázisleválasztót kell felszerelni, a telepítési előírások III. túlfeszültségi kategóriájának feltételeivel összhangban.

- A fix elektromos szerelést csak szakképzett villanyszerelő végezheti.
- Javasolt egy differenciálvédelmi kapcsoló (FI kapcsoló) beszerelése a készülék tápellátási áramkörébe.
- A készülék belsejében található éles alkatrészek károsíthatják a csatlakozókábelt.
- Ne hajlítsa meg és ne blokkolja a csatlakozókábelt.
- A készülék az 1. védelmi osztályba tartozik. Ezért csak védővezetővel ellátott elektromos csatlakozással használható.
- Telepítés közben a készüléket tilos a hálózati áramforráshoz csatlakoztatni.

Létesítmény

Az 5., 6. és 7. ábra a készülék telepítéséhez szükséges méreteket mutatja.

Vágja ki a munkafelületet az 5. ábrán látható méretek szerint.

A telepítéshez és használathoz legalább 5 cm szabad helyet kell hagyni a nyílás körül. Győződjön meg arról, hogy a munkafelület legalább 30 mm vastag. Válasszon hőálló anyagot a lemez hősugárzás okozta vetemedésének megakadályozására, az alábbiak szerint (5. ábra):

H (mm)	Szélesség (mm)	Magasság (mm)	Átmérő (mm)	Átmérő (mm)	B (mm)	X (mm)
600	520	56	52	572	491	50 perc

Minden esetben ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzzön, és hogy a levegő bemenetei és kimenetei ne legyenek eltakarva. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap a 6. ábrán látható módon megfelelően működik.

Átmérő (mm)	B (mm)	C (mm)	D	ÉS
760	50 perc	30 perc	Levegőbemenet	5 mm-es levegőkimenet

Megjegyzés: A főzőlap és a felső szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.

A panel telepítése előtt győződjön meg a következőkről:

- A munkafelület vízszintes, és nincsenek olyan szerkezeti elemek, amelyek befolyásolnák a helyigényt.
- A telepítési felületnek hőálló anyagból kell készülnie.
- Ha a készüléket sütő fölé szerelik fel, a sütőnek beépített hűtőventilátorral kell rendelkeznie.

- A telepítésnek meg kell felelnie az összes szabadtávolság-követelménynek és az alkalmazandó szabályoknak és előírásoknak.
- Egy megfelelő leválasztó kapcsolót kell beépíteni a hálózatról való teljes leválasztáshoz, amelyet a helyi vezetékezési szabványoknak és előírásoknak megfelelően kell felszerelni és elhelyezni.
- A leválasztó kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és minden póluson (vagy ha a helyi vezetékezési szabványok megengedik, az összes fázisvezetőn) 3 mm-es érintkezőtávolságot kell biztosítani.
- A leválasztó kapcsolónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie a készülék telepítésekor.
- Ha bármilyen kérdése van a telepítéssel kapcsolatban, forduljon a helyi építési és rendeleti hatóságokhoz.
- A készülék körüli falfelületekhez hőálló és könnyen tisztítható bevonatokat (például kerámialapokat) használjon.

A készülék telepítése után győződjön meg arról, hogy:

- A tápkábel nem lehet hozzáférhető szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül.
- Biztosítsa a megfelelő légáramlást a szekrényen kívülről a főzőlap aljái.
- Ha a főzőlapot fiók vagy szekrény fölé szerelik fel, hővédő réteget kell a főzőlap alja alá szerelni.
- A leválasztó kapcsolónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie a felhasználó számára.

A rögzítőkonzolok rögzítése előtt:

- A készüléket stabil, sík felületre kell helyezni (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlapon lévő kiálló kezelőszervekre.

A támaszték pozíciójának beállítása:

- A felszerelés után rögzítse a lemezt a munkafelülethez úgy, hogy 4 konzolt csavaroz a lemez alsó oldalára. 8. ábra

Óvintézkedések:

1. A készüléket szakképzett személyzetnek vagy technikusnak kell telepítenie. Ne próbálja meg saját kezűleg telepíteni.
2. A készüléket nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé telepíteni, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikáját.
3. A készüléket úgy kell telepíteni, hogy a megbízhatóság növelése érdekében jobb hőleadást biztosítson.
4. Az asztal falának és fűtési területének ellenállnia kell a hőnek.
5. A sérülések elkerülése érdekében a közbenső rétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.

Csatlakozás az elektromos hálózathoz:

9. ábra

A főzőlapot csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózati áramforráshoz. A főzőlap csatlakoztatása előtt ellenőrizze a következőket:

1. A ház elektromos hálózatának alkalmasnak kell lennie a készülék teljesítményéhez.
2. A feszültségérték megfelel a típustáblán feltüntetett értéknek.
3. A tápkábel szakaszai elbírják az adattáblán megadott terhelést.

A főzőlap elektromos hálózathoz való csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy bypass eszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak. A tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete sehol se haladja meg a 75°C-ot.

Egy villanyszerelővel ellenőrizze, hogy a meglévő háztartási vezetékek változtatások nélkül alkalmasak-e. Bármilyen változtatást csak szakképzett villanyszerelő végezhet. A csatlakoztatást a vonatkozó előírásoknak megfelelően kell elvégezni. A csatlakoztatási módszert a 9. ábra szemlélteti. Tápvezeték: 50A HO7RN-F 5x2,5mm².

Az evakuációs készlet telepítése (nem tartozék)

10. ábra:

A termékhez tartozó összetevők:

1. Üveg fedél
2. Alumínium zsírszűrő
3. Szénszűrő
4. Indukciós főzőlap beépített páraelszívóval

A termékkel NEM együtt szállított alkatrészek (az evakuációs készletben):

5. Ívelt tartócső (90°)
6. Műanyag cső
7. Ívelt tartócső (90°)
8. Műanyag cső
9. Levegőkimenet
10. Szénszűrő
11. Szénszűrő szerelvény fedele

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból, és rögzítse az ívelt tartócsövet 4 csavarral (M4x8). 11. ábra
2. Döntse meg és helyezze be a készüléket a szekrénybe, majd csatlakoztassa a csöveket a szükséges módon. 12. ábra
3. Készítse elő a szénszűrő szerelvényt és a szénszűrő szerelvény fedelét. 13. ábra
4. Helyezze be a szénszűrő egységet a konyhaszekrény alján található lyukba, és rögzítse 4 csavarral (ST3,5 x 10). 14. ábra
5. Csatlakoztassa a csövet és az adaptert a csavarokkal (ST3,5 x 10). Igazítsa a PVC csövet a

szekrény méreteinek megfelelő méretre vágással. 15. ábra

- Egy adapter hozzáadásával módosíthatja a kimenetet balra vagy jobbra, ahogy az a 16. ábrán látható.

Hogyan lehet olajat/vizet kiengedni

Távolítsa el az alatta található zsírfogó dugót, és öntse le a tartalmát egy edénybe. 17. ábra

A széniszűrő készlet eltávolítása és újratelepítése

18. ábra

- Válasszuk le a burkolatot, és nyissuk ki a szűrőház alsó fedelét (a).
- Fogja meg a fület, és fordítsa el a szűrőt az óramutató járásával ellentétes irányba a kioldáshoz (c).
- Húzza le a szűrőt és vegye ki; ismételje meg a másodikkal, ha van ilyen (b).
- Helyezze be a szűrőt a tartó (d) füleinek és nyílásainak egy vonalba hozásával.
- Fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattann és biztonságosan nem rögzül (c).
- Zárja le a fedelet, és ellenőrizze, hogy nincs-e játék vagy szokatlan zaj (d).

A megfelelő konyhai eszköz kiválasztása

- Indukciós főzőedények:** Használjon indukciós aljú edényeket; keresse az indukció szimbólumát a csomagoláson vagy az alján.
- Mágnestesz:** Ha a mágnes az aljához tapad, akkor alkalmas indukciós főzőlapra.
- Mágnes nélkül:** Töltse fel a főzőedényt vízzel; ha nem villog az „U” jelzés, és a víz felmelegszik, akkor az edény alkalmas.
- Nem megfelelő anyagok:** Tiszta rozsdamentes acél, mágneses talp nélküli alumínium vagy réz, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyag.
- Főzőedények alja:** Sima, lapos és a főzőfelület méretével megegyező méretű legyen.
- Evőeszköz mérete:** Használjon a terület átmérőjével megegyező méretű eszközöket; ha nagyobb, a hatékonyság optimális.
- Kezelés:** Emelje fel az edényeket, ne csúsztassa őket, hogy elkerülje az üveg karcolódását.

A konyhai eszközök méretei

A főzőzónák különböző átmérőjű edényekhez vannak kialakítva, de minimális átmérőjüknek meg kell felelnie. Az optimális hatékonyság érdekében mindig a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.

Főzőzóna	Minimum (mm)
190 mm	160
FullFlex zóna	200

4. MŰKÖDÉS

Érintésvezérlés használata

- A kezelőszervek érintésérzékenyek; nyomást nem kell rájuk erőltetni.
- Az ujjbegyedet használj, ne a hegyét.
- Minden egyes koppintás regisztrálásakor sípoló hangot fog hallani.
- Győződjön meg róla, hogy a kezelőszervek mindig tiszták és szárazak, és hogy semmi (pl. evőeszköz vagy kendő) ne takarja el őket. Már egy vékony vízréteg is megnehezítheti a működtetésüket.

Konténerészlelés

egy főzőzóna kijelzőjén az „U” vagy az „” jelzés jelenik meg, az azt jelenti, hogy:

- Nincs konténer a környéken.
- A tartály nem kompatibilis az indukcióval.
- A tartály túl kicsi, vagy nincs megfelelően középre igazítva.

Megjegyzés: A melegítési folyamat csak akkor kezdődik el, ha megfelelő edényt helyez a főzőzónára. Ha nem helyeznek megfelelő edényt, a készülék automatikusan kikapcsol.

Az indukciós főzőlap gyors használata

- Nyomja meg a **bekapcsológombot**. A főzőlap sípoló hangot ad, és a bekapcsolt állapotjelzőkön egy “-” jel jelenik meg. A főzőlap most készenléti üzemmódban van.
- Helyezzen egy megfelelő főzőedényt a használni kívánt felületre. Győződjön meg arról, hogy mind a főzőlap felülete, mind az edény alja teljesen tiszta és száraz.
- Nyomja meg a használni kívánt főzőzóna kiválasztóját. A kiválasztó melletti jelzőfény villogni kezd, jelezve, hogy a zóna kiválasztásra került.
- A **teljesítményszabályozó csúszkával** válassza ki a kívánt főzési szintet.

Jegyzet:

- Ha egy percen belül nem választ ki teljesítményszintet, a készülék automatikusan kikapcsol. Ebben az esetben kezdje újra az 1. lépéstől.
- A teljesítményszintet a főzési folyamat során bármikor módosíthatja.

Az integrált elszívó használata

- Kapcsolja be a **páraelszívót a sebességválasztó gombbal**. Csúsztassa az ujját a **teljesítmény csúszkáján** a sebességszint kiválasztásához.
- Booster funkció (B):** A maximális elszívási teljesítmény eléréséhez aktiválhatja a Booster funkciót (B). Ha a Booster funkciót (B) választja, a páraelszívó 5 perc működés után automatikusan visszatér a 7-es sebességfokozatra.
- Automatikus üzemmód:** Készenléti üzemmódban lévő főzőlap mellett nyomja meg és tartsa lenyomva a **páraelszívó sebességválasztóját** 5 másodpercig. Egy “” pont jelenik meg a páraelszívó kijelzőjén, jelezve, hogy az automatikus üzemmód aktíválva van. Ebben

az üzemmódban a páraelszívó sebessége automatikusan a főzőzónákban kiválasztott teljesítményszintnek megfelelően igazodik. A funkció kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva ugyanazt a kiválasztó gombot ismét 5 másodpercig.

Fejezd be a főzési folyamatot

1. Egy főzőzóna kikapcsolásához válassza ki azt a megfelelő választógomb megnyomásával.
2. Csúsztassa az ujját teljesen balra a **bekapcsológombon**, amíg a „0” meg nem jelenik a bekapcsológomb kijelzőjén.
3. A főzőlap teljes kikapcsolásához nyomja meg a **bekapcsológombot**.
4. **Maradékhő-jelző (H):** Ha egy főzőzóna kijelzőjén "H" jelenik meg, az azt jelenti, hogy a felület még forró, és fennáll az égési sérülések veszélye. Ne érintse meg a zónát, amíg a jelző el nem tűnik. A maradékhőt felhasználhatja az ételek melegen tartására és az energia megtakarítására.

Biztonsági és automatikus funkciók

- **KidLock (gyerekzár):** A bekapcsoláshoz nyomja meg a **KidLock gombot**. A kijelzőn a „Lo” (Zárva) felirat jelenik meg. Minden vezérlő letiltásra kerül, kivéve a bekapcsológombot. A kikapcsoláshoz győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva, majd nyomja meg és tartsa lenyomva a **KidLock gombot**.
- **Kis tárgyak észlelése:** Ha főzésre alkalmatlan apró fémtárgyakat (evőeszközöket, kulcsokat) hagy a főzőlapon, vagy nem kompatibilis edényt használ, a főzőlap egy perc elteltével készenléti üzemmódba lép. A belső hűtőventilátor ez alatt a perc alatt tovább működik.
- **Automatikus kikapcsolás:** Ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát, az automatikusan kikapcsol egy előre beállított idő elteltével, amely a kiválasztott teljesítményszinttől függ.

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Idő (óra)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Időzítő

Az időzítő kétféleképpen használható:

- Így a beprogramozott idő letelte után csak egy főzőzóna kapcsol ki.
- „00” és „99” perc közötti idő beállításához.

Egyszónás időzítő

1. Zóna kiválasztása: Koppintson arra a főzőzónára, amelyhez be szeretné állítani az időzítőt.
2. Időzítő aktiválása: Nyomja meg az időzítő érintőikonját. A képernyőn két villogó számjegy jelenik meg.
3. Idő beállítása: Csúsztassa a vezérlőt a kívánt idő kiválasztásához. Például 30 perchez állítsa az első számjegyet "3"-ra, nyomja meg az időzítő gombot, majd állítsa a második

számjegyet "0"-ra, és nyomja meg az időzítő gombot.

4. Megerősítés: Beállítás után az időzítő automatikusan elkezd visszaszámolni.
5. Az időzítő aktiválásakor a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A hátralévő idő megjelenik a képernyőn, és az időzítő jelzőfénye 5 másodpercenként villog. A teljesítményjelző melletti piros pont világít, jelezve, hogy a megfelelő főzőlapot választották ki.
6. Amikor a főzőlap időzítője eléri a végét, a megfelelő zóna automatikusan kikapcsol, és a kijelzőn a "H" betű jelenik meg. A többi főzőlap tovább működik, ha korábban bekapcsolta őket.
 - Ha két számjegy villog az időzítő beállításánál, és az ujját balról jobbra csúsztatja a csúszkán, az idő 10 perccel növekszik. A csúszka jobbról balra csúsztatása 10 perccel csökkenti az időt.
 - Amikor egy számjegy villog az időzítő beállításánál, és az ujját balról jobbra csúsztatja a csúszkán, az idő 1 perccel növekszik. A csúszka jobbról balra csúsztatása 1 perccel csökkenti az időt.
 - Ha az időbeállítás meghaladja a „99”-et, az időzítő automatikusan „00”-ról újraindul. Amikor eléri a „00”-t, az időzítő beállítása törlődik. Egy kötőjel (-) jelenik meg. Az időzítő közvetlen törléséhez nyomja meg az időzítő gombot.

Időzítő több zónához

1. Ha az időzítőt egynél több főzőzónára állítja be, a legrövidebb idő mindig látható a kijelzőn (például: 1. zóna 3 percre van állítva; 2. zóna 6 percre van állítva; az időzítő kijelzőjén a „3” látható).

Megjegyzés: Egy piros pont világít a teljesítményjelző mellett, jelezve, hogy az időzítő az adott főzőzóna időbeállítását jeleníti meg.

2. A többi főzőzóna időzítő beállításának megtekintéséhez nyomja meg a megfelelő zónát a főzőzóna kiválasztásában. A kijelzőn ezután megjelenik a visszaszámlálás végéig hátralévő idő.
3. Amikor egy főzőzóna időzítője lejár, a megfelelő zóna automatikusan kikapcsol, és a képernyőn a „H” betű jelenik meg.

Megjegyzés: Ha az időzítő beállítása után módosítani szeretné a főzőzóna automatikus kikapcsolásáig eltelt időt, akkor az 1. lépéstől kell újrakezdenie.

Teljesen rugalmas zóna

Ez a funkció akkor használatos, ha egyetlen főzőzóna nem elegendő az edények megfelelő felmelegítéséhez. A Híd funkció aktiválásához nyomja meg a Híd funkció gombot a kívánt oldalon (balra vagy jobbra).

Szükség esetén a négy zóna önállóan is használható, vagy két nagy zónává (bal és jobb) kombinálható. Ebben az esetben két induktor működik egymástól függetlenül. A FullFlex zóna működése során csak az a terület aktiválódik, amelyre az edényt helyezik. Ha az edény elhelyezéséhez egynél több főzőzónára van szükség, akkor az edényt a szabad melegítési zóna felső vagy alsó szélétől kezdve helyezze el. 19. ábra

Az első és a hátsó főzőzónák (egyenként két indukciós fűtőszállal) egymástól függetlenül használhatók. Állítsa be a kívánt fűtési szintet minden főzőzónához külön-külön. Főzőzónánként csak egy edényt használjon. 20. ábra

Ajánlások

Az edényt csak a főzőlap egyik oldalára (balra vagy jobbra) helyezze. Ne helyezze úgy, hogy egyszerre mindkét oldalt lefedje, mert ez megakadályozhatja a főzőzónák megfelelő bekapcsolását, és befolyásolhatja a főzés eredményét. 21. ábra

FullFlex funkció használata

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
2. Érintse meg az áthidaló funkciógombot (bal oldal/jobb oldal); az áthidaló funkciógomb melletti jelzőfény kigyullad, a megfelelő zónakijelző melletti jelzőfény pedig villogni kezd.
3. Villogás közben a teljesítmény csúszka elcsúsztatásával állíthatja be a teljesítményszintet 0 és 8 között.
4. Ha a villogás után módosítani szeretné a teljesítményszintet, ismételje meg a 2. lépéstől.
5. A Bridge funkció kikapcsolásához érintse meg a Bridge funkció gombot (bal/jobb oldalon), és csúsztassa a Power Slider-t 0 állásba.

Booster funkció (P) használatára vonatkozóan

A teljes főzőlap maximális teljesítménybesorolással rendelkezik. Amikor a Booster funkció engedélyezve van, és a maximális teljesítményt nem szabad túllépni, az elektronikus vezérlés automatikusan csökkenti egy másik főzőzóna főzési szintjét.

Pacemakerrel élőknél a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal.

Folyadék túlcsoordulás elleni védelem

Ha körülbelül 140 ml folyadék ömlik a kezelőpanelre, és körülbelül 10 másodpercig 3-nál több gombon marad, az indukciós főzőlap automatikusan leáll.

Főzési útmutatók

Sütés közben legyen óvatos, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik, különösen magas hőfokon. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán meggyullad, ami komoly tűzveszélyt jelent.

Főzési tippek

- Amikor az étel felforr, csökkentse a hőmérsékletet.
- A fedő használata lerövidíti a főzési időt és energiát takarít meg a hő megtartásával.
- A főzési idő lerövidítése érdekében minimalizálja a folyadék vagy zsír mennyiségét.
- Magas fokozaton kezdje a sütést, és amikor az étel forró, csökkentse a fokozatot.
- A lassú forrás a forráspont alatt, 85°C körül történik, amikor a buborékok csak alkalmanként emelkednek a főzőfolyadék felszínére.

- Az alábbi beállítások csak iránymutatásul szolgálnak. A pontos beállítás számos tényezőtől függ, beleértve az edényeket és a főzött étel mennyiségét. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az igényeinek leginkább megfelelő beállításokat.

Hőbeállítások

Az alább feltüntetett beállítások csak tájékoztató jellegűek. A pontos beállítás számos tényezőtől függ, például a használt edényektől és a főzött étel mennyiségétől. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, amíg meg nem találja az igényeinek leginkább megfelelő beállításokat.

Teljesítményszintek	Ajánlott felhasználások
1-2	Kíméletes melegítés kis mennyiségű ételhez Olvaszd fel a csokoládét, a vaját és a gyorsan égő ételeket Gyengéd forralás Lassú bemelegítés
3-4	Utánégetés Gyors forralás Főzzön rizst
5-6	Palacsinták
7-8	Rövid sütés Főzzön tésztát
9	Kihagyás Pecsét Forrald fel a levest Forralj vizet

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készülék optimális hosszú távú működésének biztosításához fontos a megfelelő tisztítás és karbantartás.

Tisztítószer

FIGYELMEZTETÉS! A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét. Ne használjon éles vagy súrolószereket, magas alkoholtartalmú termékeket, drótszivacsot vagy kemény szivacsot.

Csak akkor használjon üveg tisztítókat, üvegkaparókat vagy rozsdamentes acél ápolószereket, ha azokat az adott alkatrészhez ajánlják.

A készülék tisztítása

FIGYELMEZTETÉS! - Robbanásveszély: Az erősen lúgos vagy savas mosogatószeresek robbanást okozhatnak a mosogatógépben lévő alumínium alkatrészekkel együtt.

FIGYELMEZTETÉS! - Áramütés veszélye. Tisztítás előtt kapcsolja ki és húzza ki a főzőlap csatlakozóját a konnectorból. Ne használjon magasnyomású mosót vagy gőztisztítót.

FIGYELMEZTETÉS! - Égési sérülés veszélye. A készülék használat közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni.

FIGYELMEZTETÉS! - Sérülésveszély. A belső alkatrészek éles szélekkel rendelkezhetnek. Gondosan tisztítsa meg a belsejét.

Tisztítás a felület típusától függően:

- Rozsdamentes acél: szivacs és forró vizes oldat mosószerral, tisztítás a csiszolás irányában.
- Festett felületek: szivacs és forró vizes oldat mosószerral.
- Alumínium és műanyag: puha rongy és üvegtisztító.
- Üveg: puha rongy és üvegtisztító.

A vezérlőelemek tisztítása

FIGYELMEZTETÉS! - Áramütés veszélye. A nedvesség bejutása áramütést okozhat. Ne használjon nedves szivacsot.

1. Kövesse a tisztítószereken található utasításokat.
2. Tisztítsa nedves szivaccsal és meleg mosószeres oldattal.
3. Puha ruhával szárítsa meg.

A zsírszűrő kézi tisztítása

A zsírszűrők felfogják a főzőgőz zsírrészecskéket. Rendszeres tisztításuk biztosítja a magas szűrőkapacitást.

FIGYELMEZTETÉS! - Tűzveszély. A zsírlerakódások meggyulladhatnak.

1. Kövesse a tisztítószereken található utasításokat.
2. Áztassa a szűrőket forró mosogatószeres oldatban. Szükség esetén használjon speciális zsíroló terméket.
3. Alaposan öblítse át a szűrőket.
4. Hagyja a szűrőket teljesen megszáradni. Győződjön meg róla, hogy teljesen szárazak, mielőtt visszahelyezi őket.

A zsírszűrő tisztítása mosogatógépben

- FIGYELMEZTETÉS! A szűrők megsérülhetnek, ha összetörik. Ne törje össze őket.
 - Megjegyzés: A szűrők mosogatógépben történő mosása elszíneződést okozhat; ez azonban nem befolyásolja a teljesítményüket.
1. Kövesse a tisztítószereken található utasításokat.

2. Helyezze a szűrőket a mosogatógépbe. Ne mossa a mosogatógépben a makacs szennyeződésekkel teli szűrőket.
3. Kapcsolja be a mosogatógépet, és válassza ki a maximális, 70°C-os hőmérsékletet.
4. Hagyja a szűrőket teljesen megszáradni. Győződjön meg róla, hogy teljesen szárazak, mielőtt visszahelyezi őket.

Egészségügyi kockázatok

- Ez a készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.
- Pacemakerrel vagy más elektromos implantátummal élőknek a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal.

VIGYÁZAT! - Égési sérülés veszélye. Használat közben az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyermekeket az indukciós főzőlaptól. Az edények fogantyúi és gombjai felforrósodhatnak. Ne érintse meg őket, és gondoskodjon arról, hogy gyermekek elöl elzárva legyenek.

FIGYELMEZTETÉS! - Sérülésveszély. A lepedéklehúzó pengéje éles. Óvatosan használja, és a biztonsági fedéllel együtt tárolja, gyermekektől elzárva.

Szennyeződés típusa: Mindennapi szennyeződés az üvegen (ujjlenyomatok, foltok, ételfoltok vagy nem cukorból kiömlött folyadékok az üvegen)

Tisztítási eljárás:

1. Győződjön meg róla, hogy a tábla ki van kapcsolva.
2. Vigyen fel speciális tisztítószert az üvegre, amíg az edzett (nem forró).
3. Öblítse le és szárítsa meg tiszta ruhával vagy konyhai papírtörlővel.

Fontos:

- Amikor a főzőlap áramellátása megszakad, a forró felület jelzőfénye nem jelenik meg, de a főzőzóna forró maradhat. Legyen rendkívül óvatos.
- Az erősen súroló súrolópárnák, egyes nejlon súrolópárnák, valamint az erős vagy súroló tisztítószerek megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy megbizonyosodjon a tisztítószert vagy a súrolópárna alkalmasságáról.
- Ne hagyjon tisztítószert-maradványokat a főzőlapon. Az üveg foltosodhat.

Szennyeződés típusa: Főtt, olvadt és forró cukros kiömlések az üvegen

Tisztítási eljárás: A maradványokat azonnal távolítsa el lapos spatulával, lapáttal vagy üveg indukciós főzőlapokhoz alkalmas pengéjű kaparóval. A főzőzónák felületei nagyon forrók lehetnek.

1. Győződjön meg róla, hogy a tábla ki van kapcsolva.
2. Tartsa a pengét vagy az eszközt 30°-os szögben, és húzza a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot a főzőlap hűvösebb része felé.
3. A szennyeződések vagy a kiömlött folyadékokat törölje le egy ronggyal vagy konyhai papírtörlővel.

4. Ismétlje meg az előző szakasz 2–3. lépéseit.

Fontos:

- A megolvadt ételfoltokat vagy a cukros kiömlött anyagokat a lehető leghamarabb távolítsa el. Ha az üvegen kihűlnek, nehéz lehet eltávolítani őket, vagy tartósan károsíthatják a felületet.
- Vágásveszély. Behúzott biztonsági kupakkal a kaparópenge rendkívül éles. Használja rendkívül óvatosan, és mindig biztonságosan, gyermekek elől elzárva tárolja.

Szenyeződés típusa: Folyadékfoltok az érintőgombokon

Tisztítási eljárás:

1. Győződjön meg róla, hogy a tábla ki van kapcsolva.
2. Itassa fel a kiömlött folyadékot.
3. Tisztítsa meg az érintőképernyős vezérlőfelületet enyhén nedves szivaccsal vagy tiszta ruhával.
4. Konyhai papírtörülővel teljesen szárítsa meg a területet.

Fontos:

A főzőlap sípolhat és kikapcsolhat, és előfordulhat, hogy az érintőgombok nem működnek, amíg folyadék van rajtuk. A főzőlap újbóli bekapcsolása előtt alaposan szárítsa meg az érintőgombok területét.

6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges okok	Lehetséges megoldások
Az indukciós főzőlap nem kapcsol be.	Áramellátás hiánya.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap be van-e dugva a konnektorba és be van-e kapcsolva. Ellenőrizze otthona/környéke áramellátását. Ha minden rendben van, és a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.
Az érintőgombok nem reagálnak.	Kezelőszervek zárva (Gyerekszár aktív).	A KidLock funkció kikapcsolásához kövesse az ebben a kézikönyvben leírt eljárást.
Az érintőképernyős kezelőszervek nehezen használhatók.	Vékony vízréteg a kezelőszerveken; az ujjbegyét használja az ujjbegy helyett.	Szárítsa meg teljesen a kezelőszervek területét, és használja az ujjbegyét.

Az üveg karcolódik.	Érdes szélű konyhai eszközök; nem megfelelő/súroló hatású súrolószivacsok vagy tisztítószerek használata.	Használjon sima, lapos aljú edényeket.
Néhány edény kattánó vagy pattogó hangot ad ki.	Konyhai eszközök felépítése (különböző módon rezgő fémrétegek).	A konyhai eszközök normális viselkedése. Nem jelez meghibásodást.
Az indukciós főzőlap nagy teljesítményen zümmögő hangot ad ki.	Tipikus az indukciós technológiára.	Normális viselkedés. A zaj csökken vagy eltűnik, ha a szintet a teljesítmény-csúszka segítségével csökkenti.
Ventilátorzaj hallatszik az indukciós főzőlapról.	A hűtőventilátor működik az elektronika védelme érdekében; a panel kikapcsolása után is működhet.	Normális viselkedés. Nincs szükség beavatkozásra. Ne húzza ki a tápellátást a fali aljzatból, amíg a ventilátor működik.
A tartályok nem melegszenek fel, és a <u>U</u> ikon megjelenik a képernyőn.	Az edény nem alkalmas indukciós főzőlapra; az alja túl kicsi a főzőzónához képest; az edény nincs jól középre igazítva.	Használjon indukciós főzőlapon használható edényeket. Helyezze az edényt középre, és ellenőrizze, hogy az aljának átmérője megegyezik-e a főzőzóna átmérőjével.
Az indukciós főzőlap vagy egy főzőzóna váratlanul kikapcsol, hangjelzés hallható, és egy hibakód jelenik meg (általában váltakozó betűk és egy vagy két számjegy az időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Jegyezze fel a kódot (betűket és számokat). Húzza ki a tápellátást a kapcsolónál vagy a fali aljzatnál. Lépjen kapcsolatba a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával. Ne próbálja meg szétszerelni a készüléket.

Hibakódok

Rendellenesség esetén az indukciós főzőlap automatikusan védelmi üzemmódba lép, és megjeleníti a megfelelő hibakódokat:

Hibakód	Leírás
VAGY	Nincs főzőedény, vagy a főzőedény nem megfelelő. Kérjük, helyezzen el egy megfelelő főzőedényt.
F3	Rövidzárlat az indukciós tekercs hőmérséklet-érzékelőjében, vagy az edény kiszáradt.
F4	Indukciós tekercs hőmérséklet-érzékelője szakadásban van (leválasztva). Indításkor 2 perces késleltetéssel érzékeli.
E3	Az IGBT hőmérséklet-érzékelő rövidzárlata, ventilátorhiba vagy eldugult levegőkimenet.
E4	Az IGBT hőmérséklet-érzékelő áramköre szakadásos (le van választva) vagy sérült.
E1	Rendellenes tápfeszültség. Magas feszültség (270±10 V felett).
E2	Rendellenes tápfeszültség. Alacsony feszültség (90±10 V alatt).
E5	Az indukciós tekercs hőmérséklet-érzékelője nem érzékeli a hőmérsékletváltozásokat.
E7	A kijelzőpanel és a főpanel közötti szalagkábel (szalagkábel) le van húzva, vagy a főpanel sérült.

Ne szerelje szét a készüléket saját kezűleg, hogy elkerülje a veszélyeket és a készülék károsodását.

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

8. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

9. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alkalmazandó Európai Unió előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

declaration-of-conformity

- كتادعم عبتت ءينكدم! لىع ظافحلل لكذو ،جتنملا نم يلسلستلا مقرلا فلزاب موقت ال ءدعاسملل كلبلط ءلا ح يف حيحص لكشب

1. تانوكملاو ازارجالا

1 لكشلا

1. ىرسىلا ءيمامالا يمطلا ءقطنم ءشاشو ءقاطلا ددحم
2. ىرسىلا ءيفلخلا يمطلا ءقطنم ضررع ءشاشو ءقاطلا ددحم
3. ضررعلاو جارختسالا ءعرس ددحم
4. ىنمىلا ءيفلخلا يمطلا ءقطنم ءشاشو ءقاطلا ددحم
5. ىنمىلا ءيمامالا يمطلا ءقطنم ءشاشو ءقاطلا ددحم
6. ىصقالا دلحا ىلا يمطلا ءقطنم قوق نم روفلا ىلع ديزت : زيزعتلا ءفىظو
7. دوصقملا ريع مادختسالا عنمل مكحتلا ءحول لىطعتب موقى : KidLock
8. ءقطنم ءاشنال ىرسىلا يمطلا يتقطنم نيب عمجت : (رسىالا بنجال) رسجال ءفىظو ءدحاو ءرىبك
9. ءعرسو يمطلا قطنم ءقاط ىوتسم طبضب كل حمسى : ءقاطلا ريرمت طيرش يف مكحتلا طافشلا
10. ءرىبك ءقطنم ءاشنال ىنمىلا يمطلا يتقطنم نيب عمجت : (نمىالا بنجال) رسجال ءفىظو ءدحاو
11. طافشلا لىغشت تقو وأ قطنملا يمطلا تقو ءجرىب كل حمسى : تقوؤملا
12. ءقاطلا رز

ءقظوحم:

ءدوجوملا كلت عم اءامت قباطتت ال دقو ءىظىطخت تال يئمت نع ءرابع لىلدلا اذى يف ءدوجوملا تاموسرلا جتنملا يف

2. مادختسالا لبق

- كنىكمى .متبلع نم زاهجالا جرخا .لقنلا ءانثا هتىامجل قمصم قوبع يف زاهجالا اذى يتاى ملقنل ءجالا دنع زاهجالا فلتت عنمل نم انك يف ىرخالا فىلغمتلا داومو ءىلصالا ءبىلغاب ظافتحال رصانل عىم ج رىودت ءداع نم دكاتف ،ءىلصالا قوبعلا نم صلختلا يف بقرت تنك اذى .الئبقتسم حىحص لكشب
- انم يء دوجو لاح يف .ءدىج ءلاح يفو ءنمضتم تانوكملاو عطقلا عىم ج نم دنكأتلا ىجرى .ارؤف Cecotec ءكشرش ءىمسرلا ىنفلما معدلا ءمدخ عم لصاوتلا ىجرى ،فلات وأ دوقم

قوونصلا تايوتحم:

- جدم ءاطغ عم يئح دقوم
- مدختسملا لىلد
- بىكترتلا ءعوم جم

3. تىبثتلا

تىبثتلا رىياعم

(3 لكشلا) ءوملا رىودت ءداع! ءضو وأ (2 لكشلا) ءوملا جارختسا ءضو يف زاهجالا مادختسا نكمى زاغلاو ءابرمللا ءكشرش حىاولو ءىراسلا حىاوللاب مزلتلا .تامىلعتلا هذى عابتا ىجرى ،بىكترتلا ءانثا ءىلجملا

ءوملا جارختسا عم لىغشتلا

2 لكشلا

ربع ءوملا ءىومت مدع بجمى .تاونق ماظن ربع جراخلا ىلا درطىو ،بجسلا ءاوه موششلا رتلف فظنى ءدوؤملا تادحولا ىلع اذى قبطنى ال ىرخالا دوقولا ءاونأ وأ زاغلا ءزهج نم قارتحال تازاغل ءصصم ءنخدم .ءوملا رىودت ءداع ءىنقتب

ءقفاوم ىلع لوصحلا بجمى ،مءدخلا جراخ ءانق وأ ءنخدم ىلا مداعلا ءوملا هىجوت مت اذى

ءافكالا نىفظوملا

- مكسم ىواسى ضررع ءانق مادختسا بجمى ،ىجراخلا رادجالا ربع مداعلا ءاوه هىجوت مت اذى

نملا تىبثتلا

امسئلا رطخ رىذحت

ءقصرغلا ءاوه ىلع ءدمتعمل قرارحل رداصم بجست .ممسئلا اهرىودت داغمل قارتحال تازاغ ببست نأ نكمى شفنئو اءىف بءضو ىتلا ءقصرغلا نم قارتحال ءاوه (مءفلا وأ نبشخلا وأ تىزلا وأ زاغلا تاناخس لئم) 4 لكشلا .ءرواجملا فرغلاو عبطملا نم ءوملا بجمى ،ءوملا طافش عم لكارتشالابو .جراخلا ىلا تازاغل

دوجو عمو ءوملا جارختسا ءضو يف زاهجالا مادختسا دنع ءوملا نم فاك دادم! رىفوت نم دكاتف

ءقصرغلا ءاوه ىلع دمئعى قرارح رءصم

- رءصم اءىف تئبئملا ءحاسملا يف غارفلا زواجئى ال امدنع ال نملا لىغشتلا نكمى ال

ربع نارودلا نم قارتحال مزاللا ءوملا نكمئى امدنع لكذ قىقئى .(راب ىلم 0.04) لكساب 4 قرارحل

ىرخا ءىنقت ءلىسو ىا وأ ءوملا بجمى/دادم ءدحو عم نمازئلاب ،ءفاونلا وأ بابوالا لئم ،تاحتفلا

ءبسانملا رىبائتلا حارتقاو لزنملا ءىومت مئىقتل نىصصختملا اءىاد رشتسا

- دوىق نود لىغشت نكمملا نمف ،ءوملا رىودت ءداع! ءضو يف اءىرصح لمع زاهجالا ناك اذى

ءلماعلا ءنخدملا وأ ءنخدملا يف مداعلا ءوملا ءىرفعتب موقت ال

- ىلع ىوتحت ىتلا ءقصرغلا ءىومتل مدختسملا دومعلا يف مداعلا ءوملا ءىرفعتب موقت ال

ءأفدم

- لوصحلا بجمى ،مءدخلا جراخ ءنخدم وأ ءنخدم ىلا مداعلا ءوملا هىجوت ىرورضلا نم ناك اذى

ءافكالا نىصصختملا نىفظوملا ءقفاوم ىلع

اقىرحلا رطخ - رىذحت

نارىنلا لاءعشلا يف تاحشرملا يف ءدوجوملا موششلا بساور ببستت نأ نكمى

- قرارحل مكارت بنجئلا اءبسم ءدحملا نملا تافاسم عبتا

ي.سي.ي.ر.ا. ابرمفل رصمب زاهجلا ليصوت مدع بجي ،تبيثتلا اناث

أشمن

زاهجلا تبيثتلا مهزالا تاسايقلا 7 و 6 و 5 لكشلالا حضورتو

5 لكشلالا يف حضورملا تاسايقلا افسو لمعلا حطس صرقب مق

ال لمعلا حطس لفس نا نم دكأت .حتفللا لوح مس 5 نع لقت ال ففاسم لكرت مزلي ،مادختسال او بيكرتلا لاندا حضورم وه امك ،يرارحلا اعشالاب بسبب ةحوللا هوشت عنمل فرارحلل موقام قدام رتخ .م 30 نع لقي (5 لكشلالا)

(مم) X	(مم) ب	(مم) أ	(مم) د	(مم) هه	(مم) و	(مم) ل
50	491	572	52	56	520	600
فقيقد						

لمعي دقوملا نا نم دكأت .ءاولا جراحو لمخادم دادسنا مدعو اذيج ثحلل دقوم ةيومت نم دكأت ،لوالا عيمج يف 6 لكشلالا يف حضورم وه امك ،ديج لكشلاب

و	د	(مم) ج	(مم) ب	(مم) أ
مم 5 ءاوه جرخم	ءاولا لخدم	فقيقد 30	فقيقد 50	760

لقالا ىلع ملم 760 ةيولعل ءنازخلل دقوملا نيبي ءنم ال ءفاسملا نوكت نا بجي :ءفولم

نم دكأت ،ءحوللا تبيثت لببق

- ءحاسملا تابلطتم عم لخدتت ةيلكليه رصانع دجوت الو ،وتسم لمعلا حطس
- فرارحلل موقام قدام نم اءونصم بيكرتلا حطس نوكي نا بجي
- ءءدم ديربب ءحورم ىلع نرفلا يوتحي نا بجي يف ،نرفلا قوف زاهجلا بيكرت مت اذا
- امب لومعمل ءاوللا و دءوقلا و صيلختلا تابلطتم عيمج عم تبيثتلا قفاوتتي نا بجي
- مبيكرت متي ،ءيئابرمفلا ءكشلالا نع لمك لصف ريفوتل بسانم لزغ ءاتغم جم بجي
- ةيلحلا لكشلالا قمنن او ريباع عم قفاوتتي ثيحب ءعضوو
- عيمج ىلع مم 3 رادقمب لاصتلا لصف رفيو دمءعملل ءونلا نم لزغل ءاتغم نوكي نا بجي (لكلذب ةيلحلا لكشلالا ريباعم تءم اذا ءيحلل ءالصلوملا عيمج ىلع وا) باطقالا
- زاهجلا تبيثت دنع ءيلا لوصولل لس لزغل ءاتغم نوكي نا بجي
- تبيثتلا لوح ءلئس اى كيدل ناك اذا ءيلحلا ميظنتلا و ءنبللا تاطلس رشتسا
- حطس ال (يكي ماريسا لطلبل لثم) فيظنتلا ءلئسو فرارحلل موقام تابيظشت مدختسا
- زاهجلا ءطيءملا ءيرادللا

نم دكأت ،زاهجلا تبيثت دعب

- جارءالا و ءنازخلا باوبال لالخ نم ءقاطلا لكشلالا لوصولل ءنم نوكي نا بجي ني ال
- دقوملا ءءق ىلا ءنازخلا جراخ نم ففك لكشلاب ءاولا قفدت نم دكأت
- لفس اى رارح ءيماح زجاج بيكرت بجي يف ،ءنازخ ءحاسم و اى جرد قوف دقوملا بيكرت مت اذا دقوملا ءءق

- بيكرتلا تاميلعت تنك اذا .لكيدل يهطلا ءزهج اىلع ءءوجوملا تامولعملل اذيج مبيتنا
- ربكالا ءفاسملا اءئاد رتخاف ،ءقلتخم ءفاسم ىلا ريشت
- زاهجلا نم بقرقلاب فوشكم ببل ءوجو عم اءبأ لمعت ال

ءفصالال رطخ - ريءحت

ءءاح فءووح ىلع زاهجلا لءاد تانوكملا ضعب يوتحت دق

- تاودا عيمج تبيثت بجي .طقسي دقف ،اذيج زاهجلا تبيثت مل اذا ،ءيقاو تازافق بئرا
- مءكءب تبيثتلا
- .يكيءنكيدل اى ئابرمفلا لكيدل ىلع تارييغت اى ءارجاب مقء ال
- رتلفلا ءاطغ زتهى دق
- ءاطغلا قلاغ .زازتءالا نع فقوتتي ىتح مءكءب ءاطغلا تبيثت .ءطبب رتلفلا ءاطغ ءتفا
- .ءطبب

ءيئابرمك ءءصل ضرعتلا رطخ - ريءحت

للاصتالا لباك فلئت يف ببستت نا زاهجلا لءاد ءءوجوملا ءءاحلا تانوكملا نمكي

- ليصوتلا لباك بجج و اى نئبب مقء ال
- ءرولءملا تافصاوملا ءافسيءسا دنع طقف زاهجلا بيكرت بجي .ريطخ ىطاخلل بيكرتلا
- تافصاوملا ءحول ىلع
- طقف جيحص لكشلاب ضرؤم ددرتم رايء قءاط ذءمب زاهجلا ليصوت بجي
- .جيحص لكشلاب ىنبلل ءيئابرمفلا ءقاطلا رءصم ءيماح ماظن بيكرت متي نا بجي
- نع مكءتلا ماظن و اى ءيقتلا ءاتغم لثم ،رءا ليوتحت رءصمب زاهجلا ليصوتب مقء ال دعب
- .سيئيرلا ءقاطلا لباك سباق ىلا لوصولل ءلئسو نامض بجي ،زاهجلا بيكرت لاح يف
- افسو ءمءالا ءيئابرمفلا تابيكرتلا يف باطقالا عيمجل روط لصاص بيكرت بجي يف ،كلذ رءعت اذا بيكرتلا ءاولل
- فلئلا و اى زءتءال ءقاطلا لكشلاب ضرعت مدع نم دكأت ،زاهجلا ءضوو دنع

ءيئابرمك ءءصل ضرعتلا رطخ - ريءحت

ءيئاتلا تاميلعتل ءءالم ىجري ،ناماب ءيئابرمفلا ءكشلاب زاهجلا ليصوتلا

- .تقو اى يف سيئيرلا ءابرمفلا رءصم نع زاهجلا لصف نكمملا نم نوكي نا بجي
- .ءاولل افسو ءتئببم ،ءيئاقو لاصتلا ءءبب ءوزم سبقمب طقف زاهجلا ليصوت بجي
- رءعت اذا .زاهجلا بيكرت دعب ديلا لوانتم يف سيئيرلا ءقاطلا لباك سباق نوكي نا بجي
- دءمل طورشل افسو ،باطقالا عيمجل مءالا يئابرمفلا بيكرتلا يف روط لصاص بيكرت بجي يف ،كلذ بيكرتلا ءاولل يف ءءروللا ءئلءالا ءئفلا نم ءئاللا
- .لئوم يئابرمك ءطسواب ال ءتئببب ءيئابرمفلا تابيكرتلا ذيفنت زوجي ال
- ءصاخلا ءقاطلا ءءم قرائء يف (FI ءاتغم) يلضافت ءيماح ءاتغم تبيثت نسءءتسملا نم زاهجلاب
- للاصتالا لباك فلئت يف ببستت نا زاهجلا لءاد ءءوجوملا ءءاحلا تانوكملا نمكي
- ليصوتلا لباك بجج و اى نئبب مقء ال
- يئابرمك لاصتلا عم ال ءمادءتسا نمكي ال ،يلءلابو 1 .ءيماحلا ءيغ عم زاهجلا قفاوتتي
- .قو لوصولل

ين أو أعض. ين دأ رطق امل نو كفي نا بيجي نكلو ،تفعلت خمللا يهطلا ين أو ا راطقأ بس ان تل يهطلا قطنم تهمصن
ةءافكللا نم رذق ىصقأ قيقحتل يهطلا قطنم فصنتم يف امئاد يهطلا

(مم) ىندالاً دحلا	خىبطلا قطنم
160	ملم 190
200	سك يلف لف قطنم

4. لي غشتلا

سمللاب مكحتلا رصانع مادختسا

- طغضا يا بىل طتت الو سملل قس اس ح مكحتلا رصانع ربتت
- مفطرط سيلو ،كعبصا قدا سو مدختسا
- قرقن لي جسرت اهيف متي قرقم لك يف هي بنبت تووص عمست فسوس
- ةعطق وا ةادا لثم) ءيش يا ةيطغت مدع نمو ،امئاد قفاجو قفيظن مكحتلا تاودا نا نم دكأت
- امللي غشت ب عصت دق امللا نم ققيقر ققبط ىتح .(شامق

ةيو ا حل فاشتكفا

نا ين عي اذهف ، يهطلا قطنم قشاش ىلع " _ " وا " U

- قطنملا يف ةيو ا ح دجوي ال
 - بشحل عم قف او تم ريغ ةيو ا حل
 - حي يص ل كشب قزك رمبم ريغ وا ائج قري غص ةيو ا حل
- بس انم ءاعو عضو مدع لاح يف . يهطلا قطنم يف بس انم ءاعو عضو ال اني خس تلا ةيلمع ادبت نل : فطح الم
ايئ ا قتل زا حلا فقوتيس

شحل دقو مل عيرسلا مادختسالا

1. " _ " ةمال ع ققاطلا رشوم رهظيسو ، هي بنبت تووص دقو مل رصيس . لي غشتلا رز ىلع طغضا
2. دادختسالا عضو يف نالا دقو مل
نافيظن ءانالا عاقو دقو مل حطس نا نم دكأت . ببولطملا ناكلما يف يهطلل ابس انم ءانالا عضو
امامت نافاجو
3. يئوض رشوم ضمو يس . ام مادختساب ب غرت يتلا يهطلا قطنم رايتخا رز ىلع طغضا
ققطنملا رايتخا ىلا قراشال رايتخالا رز رواجب
4. ببولطملا يهطلا يوتسم دي دحتل ققاطلا ريرمت طيرش مدختسا

فقو ح لم :

- زا حلا لي غشت فاقيا متيسف ، دحاو ققيقد لال خ ققاطلا يوتسم دي دحت متي مل اذا
1. قوطخلا نم ادبا ، قلا حلا هذ يف . ايئ ا قتل
- يهطلا ةيلمع ءانثا تقو يا يف ققاطلا يوتسم طبض كلكم ي

لم الكتملا جرخستسالا مادختسا

- ريرمت طيرش ىلع كعبصا ررم . مللي غشتل جارختسالا عرس رايتخا رز ىلع طغضا

ةعرسلا يوتسم رايتخال ققاطلا

- زيزعتلا قفيظو لي عفت كلكم ي ، طفش فوق ىصقأ ىلع لوصحلل (ب) زيزعتلا قفيظو
- نم ققائدا ٥ دعب ٧ ةعرسلا ىلا ايئ ا قتل طفشلا زا ح دوعيس ، (ب) زيزعتلا قفيظو رايتخا دن ع (ب)
لي غشتلا
- ةعرس ددح ىلع رارم بساب طغضا ، دادختسالا عضو يف دقو مل عضو عم : يئ ا قتل ا عضولا
ييئ ا قتل ا عضولا لي عفت ىلا ريشي ام ، طافشلا قشاش ىلع « . » فطقن رهظيس . ناوت 5 ةدمل طافشلا
ءا غلال . يهطلا قطنم يف ددحلا ققاطلا يوتسم مل ا قفو ايئ ا قتل طافشلا عرس طبضت ، عضولا اذ يف
ناوت 5 ةدمل مسفن ددحلا ىلع رارم بساب طغضا ، قفيظولا هذ لي عفت

خىبطلا ةيلمع ءاهن

1. امل لباقملا ددحلا ىلع طغضلاب امدي دحتب مق ، يهطلا قطنم لي غشت فاقيا لي
2. ققاطلا قشاش ىلع « 0 » مقررلا رهظي ىتح راسيلا ىصقأ ىلا ققاطلا ريرمت طيرش
3. ققاطلا رز ىلع طغضا ، امامت دقو مل لي غشت فاقيا لي
4. نا ين عي اذهف ، يهطلا قطنم قشاش ىلع « H » زمر رهظ اذا : (H) ةيقتبملا قرارحلا رشوم
كلكم ي . رشوملا يف تخي ىتح قطنملا سملت ال . قورحل ضرعتلا رطخ كنانو ، ان خاس لازي ال حطسالا
ققاطلا ريفوتو ما عطلا ءعد ىلع ظافحلل ةيقتبملا قرارحلا مادختسا

ةيكتي اماوتوال او ةمالسلا فئاطو

- ("Lo" ةملك رهظيس . KidLock رز ىلع طغضا ، مللي عفتل (KidLock) لافطالا لفق
، مللي عفت ءا غلال . لي غشتلا رز ءانثتساب مكحتلا رصانع عيمج لي طعت متيس . قشاشلا ىلع (لفق
ىرخا قرقم KidLock رز ىلع رارم بسالا عم طغضا م ، دقو مل لي غشت نم دكأت
لثم) يهطلل بس انم ريغ قري غص ءيندعم اس ج ا كرت لاح يف : قري غصلا اس ج ا ل فشكل
عضو يف دقو مل ل خذي ، قف او تم ريغ يهطين او مادختسا وا ، دقو مل ىلع (حي تافملا و ءئاملا تاودا
ققيدلا كلت لال خ لمعلا يف ةيل خ ادلا ديربملا عورم رمبستسو . دحاو ققيقد دعب دادختسالا
امللي غشت فاقيا متيسف ، يهطلا قطنم لي غشت فاقيا تيسن اذا : يئ ا قتل ا فاقيا لي
ددحلا ققاطلا يوتسم ىلع دم عي ا قيسم ددح تقو دعب ايئ ا قتل

9	8	7	6	5	4	3	2	1	ققاطلا يوتسم
2	2	2	2	2	2	2	2	2	(ةعاس) تقولا

تقو مل

نيتقيرطب تقو مل مادختسا كلكم ي

- جهرملا تقولا رورم دعب طوق دحاو يهط قطنم لي غشت فاقيا متي بشي حب
- ققيقد « 99و » « 00 » نيبت تقو ني عمتل

دحاو قطنم تقو م

1. امل تقو مل طبض ديرت يتلا يهطلا قطنم قوف رونا : قطنملا دي دحت
2. نيض ماو ني مقرر قشاشلا ضرعتس . تقو مل ءنوقيا ىلع طغضا : تقو مل لي عفت
3. 30 ةدمل ، لاشملا لي بس ىلع . ببولطملا تقولا رايتخال مكحتلا رز كزح : تقولا طبض
م « 0 » ىلع ين اشلا مقررلا طبض م ، تقو مل رز ىلع طغضا م ، « 3 » ىلع لوالا مقررلا طبض ، ققيقد
تقو مل رز ىلع طغضا

يهطلأ ءجيتن ىلع رشؤيو حيحص لكشرب لمعلأ نم يهطلأ قطانم لكذ عنمي دقف ،دحاو نأ يف نيبناجلا ٢١ لكشلا

FullFlex قفيظو مادختسا

- 1. دقوولأ لئغشت نم دلکات
- 2. رز رواجب رشؤملا ءيضي فوسو ؛(نميألا بنجالالرسيالأ بنجالال) رسجلا قفيظو رز سملأ .قالباقولأ ققطنملا ءشاش رواجب رشؤملا ضموييس امك ،رسجلا قفيظو
- 3. ضنيمولأ ءانثأ 8 ىلا 0 نم ققظاا ىوتسم طبضل ققظاا طيرش كئيرحتب مق
- 4. 2. قوطخلأ راركت كئيلع بج يهف ،ضنيمولأ دعب ققظاا ىوتسم طبض ديروت تنك اذا
- 5. 0. ىلا ىئابركلا ريرمتلا طيرش كئيرحتو (نميألا بنجالالرسيالأ بنجالال) رسجلا قفيظو رز سمل كئيلع بج يهف ،رسجلا قفيظو ءاغلأل

(P) زيغشتلا قفيظو مادختسا دنع دويقلأ

ققظاا زواجت مدعو زيغشتلا قفيظو لئغشت دنع .ىوصق ققظاا فنيصتت لمكأاب دقوولأ عمدتتي .ايئاقولت ىرخأ نيخست ققطنم يهف يهطلأ ىوتسم ينورتكللال مكحتلا ماظن ضفتخي ،ىوصقلأ اذه مادختسا لبق مديببط ءراشتسا بلقلأ تابرض ميظنت ءزهج اومدختسي نذلأ صاخشالآ ىلع بج يهف .زاهجلا

لئاسلا ناضيف نم ءيماح

،ابيرقت ناو٢ 10 قندمل رارزأ 3 نم رشكأ ىلع هئاقبو مكحتلا ءحول ىلع لئاسلا نم لم 140 يلأوح بلكس دنع .ايئاقولت لمعلأ نع ثحلا دقوم فقوتيسي

خبطلأ قلدأ

دنع .قيلع ءقراح مادختسا دنع قُصاخ ، قريبك ءعرسب نانخسي نوهدلا وتيزلاف ،يلقلأ دنع رذحلا عُوت .ريبك قيرح رطخ لكُشي أم ،ايئاقولت نوهدلا وتيزلا لعئشي ،أدج قيلعلا ءقراحلأ تاجرد

خبطلأ حئاصن

- ءقراحلأ ءجرد ضفخب مق ،نايلغلا ءجرد ىلا ما عطلأ لصي امدن ع
- ظافتحال لال خ نم ققظاا ريفوتو يهطلأ تقو لئليقت ىلع ءاطغلا مادختسا دعاسيس
- ءقراحلأ اب
- يهطلأ تقو لئليقتل نوهدلا وأ لئاسلا ءيمك لئليقتب مق
- انْخاس ما عطلأ حبصسي امدن ءاضفخب مق دث قيلع ءقراح ءجرد ىلع يهطلأ أدبا
- عفئترت امدن ،ءيوىم ءجرد 85 يلأوح ،نايلغلا ققطن تحت ءيطبلا نايلغلا ثدحي
- طوق نايلجالأ ضعب يهف هيهط متي يذلا لئاسلا حطس ىلا تاعاقفلا
- يهطلأ ينأوا اهنم ،لمأوع قذع ىلع قيقذلا دادعإل دمئعي .طوق تاداشرإ يه هاندأ تاداخرال
- لكئاجايئحال بسنألا تاداخرال ىلع روئجلل كعب صاخلا ثحلا دقوم بئرح .ءخبطت يتلا ما عطلأ ءيمكو

ءقراحلأ تاداخرال

يهطلأ ينأوا عون لكثم ،لمأوع قذع ىلع قيقذلا دادعإل دمئعي .طوق داشرالل يه هاندأ ءحضوملا تاداخرال .لكئاجايئحال بسنألا تاداخرال دجت ىتح ثحلا دقوم بئرح .ءخبطت يتلا ما عطلأ ءيمكو قمدختسملأ

- 4. .ايئاقولت يلزانمتلا دعلأ يهف تقوولأ أدبيسي ،تقوولأ طبض درجمب :ديكأت
- 5. ،ءشاشلا ىلع يقبتملا تقوولأ ضرعي .ارؤف يلزانمتلا دعلأ أدبي ،تقوولأ لئغشت دنع رايئخا ىلا ريشي اهم ،ققظاا رشؤم رواجب ءارمحلأ ققطنلأ ءيضي .ناو٢ 5 لك تقوولأ رشؤم ضموييو بسنألا دقوولأ
- 6. .ءشاشلا ىلع «H» زمرلا رمظيو ايئاقولت قلاباقولأ ققطنملا أفطئ ،دقوولأ تقووم ءاهنتا دنع .لكذ لبق تنلغش اذا لمعلأ ىرخالآ دقوولأ لصاوتس
- نم ريرمتلا طيرش ىلع كعبصلا نكروحو ،تقوولأ دادعإ يف ناضموي نامؤر كئان ه نك اذا للقيسي ،راسيلا ىلا نيميلا نم كئيرحت أم .قئاقذ 10 رادقمب تقوولأ دادزييسف ،نيميلا ىلا راسيلا .قئاقذ 10 رادقمب تقوولأ
- ىلا راسيلا نم ريرمتلا طيرش ىلع كعبصلا ردمتو ،تقوولأ دادعإ ىلع مقر ضموي امدن ع للقيسي ،راسيلا ىلا نيميلا نم ريرمتلا طيرش كئيرحت أم .دح او قيقذ تقوولأ دادزييسف ،نيميلا ىلا .دحاو قيقذ تقوولأ
- ىلا ملوصو دنع .«00» دنع ايئاقولت تقوولأ لئغشت داعيس ،«99» تقوولأ دادعإ زواجت اذا .قربابم تقوولأ ءاغلأل تقوولأ رز ىلع طغضا .(-) قطرش رمظنتس .تقوولأ دادعإ ىلغلي ،«00»

دندعتملأ قطانم لئلقووم

- 1. ىلع تقو رصقأ ضرع امئاد متييسف ،يهط ققطنم نم رشكأ ىلع تقوولأ طبضب تمق اذا .قئاقذ 6 ىلع ققظو بضم 2 ققطنملا ؛قئاقذ 3 ىلع ققظو بضم 1 ققطنملا ؛لأئملأ لييس ىلع ءشاشلا .«3» مؤرلا تقوولأ ءشاش ضرعت
- 2. يهطلأ ققطنم تقوولأ دادعإ ضرعي تقوولأ نأ ىلا ءراشلال ققظاا رشؤم رواجب ءارم ققطن ءيضيست :قظحال هذه
- 2. ققطنم ءمئاق يهف قلاباقولأ ققطنملا ىلع طغضا ،ىرخالآ يهطلأ ققطنم تقوولأ تاداخرال ضرعل .يلزانمتلا دعلأ ءاهنتا ىتح يقبتملا تقوولأ ءشاشلا ضرعتس .يهطلأ
- 3. متيوي ايئاقولت قلاباقولأ ققطنم لئغشت فاقئي .متي ،يهطلأ ققطنم تقووم يهتني امدن ع .ءشاشلا ىلع «H» ضرع
- ،تقوولأ طبض دعب ايئاقولت يهطلأ ققطنم لئغشت فاقئي .متي ىتح تقوولأ رييغت ديروت تنك اذا :قظحال م 1. قوطخلأ نم ىرخأ قرم ءدبلا كئيلع بج يهف

قلمك قنرم ققطنم

لئغشتل .فباك لكشيب يهطلأ ينأوا نيخستل دح او يهط ققطنم يهفكت ال امدن ع قفيظولأ هذه مدختست (انْيمي وأ اراسي) بولطملا بنجالال ىلع رسجلا رز ىلع طغضا ،رسجلا قفيظو .راسي) نيتريبك نيئقطنم يهف اهجمد وأ لئقتسم لكشيب عيبرالآ ققطنملا مادختسا نكمي ، ءجالحا دنع ققطنم طيشنت متي ، FullFlex ققطنم لئغشت ءانثأ .لئقتسم لكشيب ناخجم لمعي ،قلاحلا هذه يهف .(نيميوي نم ءدب ءعضف ،يهطلأ ينأوا باعيتسال دح او يهط ققطنم نم رشكفال ءجالحا كئان تنك اذا .طقف يهطلأ ينأوا 19 لكشلا .رحلا نيخستلا ققطنم ءيلفسلا وأ ءيولعل ءقجال
- لئقتسم لكشيب (ضيرحت يرضعب قنوزم امدن لك) ءيفلخالأ ءيمأالآ يهطلأ يتقطنم مادختسا نكمي .يهط ققطنم لكلك طوق دح او ءالقم مدختسا .دح ىلع يهط ققطنم لكلك بولطملا نيخستلا ىوتسم طبضا ٢٠ لكشلا

تئاصيوتلا

الك يطغي تئيجب ءعضت ال .يهطلأ حطس نم (اراسي وأ انْيمي) طوق دحاو بنجالال ىلع يهطلأ ءانْ عَض

يبوروالا داخاتال طسبملا ققباطملا نال ع 9.

عم قفاوتى جتنملا اذه نأ اذه بجومب Cecotec Innovaciones كفرش نل عت
يبوروالا داخاتال حئاولل قصلنا تاذ ىرخال مكال او قيساسال تابلطملا
تدوجل او قمالسل رىياعمل اقفو ربتخاو عنصو جتنملا اذه مهنن دقو .اهب لومعمل
يبوروالا داخاتال ققباطملا نال عال لمال صرنا ىلع عالطال نكمتي .قبولطملا
يبولالنا ينورتكلال عقوملا ىلع <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



اطخل زومر
ظباقملا اطلال زومر ضرعيو قيامحلا عضو يف ائىاقلت ثحلا دقوم لكديس ،للخ يا شودح قلا ح يف

اطخل زمر	فصو
أ	قبسانم يهط قادا عضو ىجرى .قبسانم ريغ يهطلا قادا نأ وأ ،يهط قادا دجوت ال
3ف	ءاوجلل يف ءامل نايلىغ وأ ثحلا فلم قراح ةجرد رعشتسم يف ىابرمك سام
4ف	رىخانتب فشكلا مدي .(لوصفم) ءوتفم قراىد يف ثحلا فلم قراح ةجرد رعشتسم لىغشتلا ءدب دن ع نيتقىيقد
مزرع E3	ءاولا جرخم دادسنا وأ ءوجلل لشف وأ IGBT قراح ةجرد رعشتسم يف ىابرمك سام
4ء	قفلات وأ (قلفنم) ءوتفم IGBT قراىل ةجرد رعشتسم قراىل
1ء	(تلفوف 10±270 نم رثكا) يلا ع دهج .يغيبط ريغ ءيذغت دهج
2ء	(تلفوف 10±90 نم لقأ) ضفخنم دهج .يغيبط ريغ ءيذغت دهج
5ء	قراىل ةجرد يف تارىغت يا ثحلا فلم قراح ةجرد رعشتسم فشكلى ال
7ء	وأ لصتم ريغ قيسىرلا ءوجلل او ضرعلا ءوجل نيب دوجلل (طيرشلا) حطسمل لبكلا قفلات قيسىرلا ءوجلل

زاهجلاب قحلى دق ررض وأ رطخ يا بنجتل كسفنب زاهجلا كىكفتب مقت ال

قنينورتكلال او قىابرمكلا تادعمل رىودت قدا ع 7.

وأو جتنملا نم صلختلا بجى ،اهب لومعمل حئاولل اقفو ،منأ ىلا زمرلا اذه رىشى
جتنملا اذه قىحالص ءهتنا دن ع .قيلزىنملا تايافنلا ن ع لصفنم لكشب قىراطبلا
قيلعمل تاطلسلا اددحت عىمجت قطن ىلا القنو تايراطبلا قلازا! بجى
قئىابرمكلا كفتاد عم نم صلختل بسنالا ققىرطلا لوح قلفنم تامول عم ىلع لوصحلل
تاطلسلاب لاصتالا كلفمتسملا ىلع بجى ،قباقملا تايراطبلا وأو قنينورتكلال او
قيلعمل



قئىبلا قيامح يف دءاسيس ءال ع قروكفملا قئىهىجوتلا ىدابملا مازتلال ن!

رشنل او عبطلل قوقح 8.

اذه ىوتحم جانتنا قدا ع زوجى ال . CECOTEC INNOVACIONES, SL. كقرشل قظوفحم قوقحلا عىمج
(قنينورتكلال) قلىسو ياب عىزوت وأ ،لقن وأ ،عاجرتسا ماطن يف هنيزخت وأ ،اىئزج وأ ائلك ،روشنملا
CECOTEC كقرش نم قبسم يبانك نذا ىلع لوصحلل نود (هباش ام وأ ،لىجست ،رىوصت ،قئىكئىكئىم
INNOVACIONES, SL.

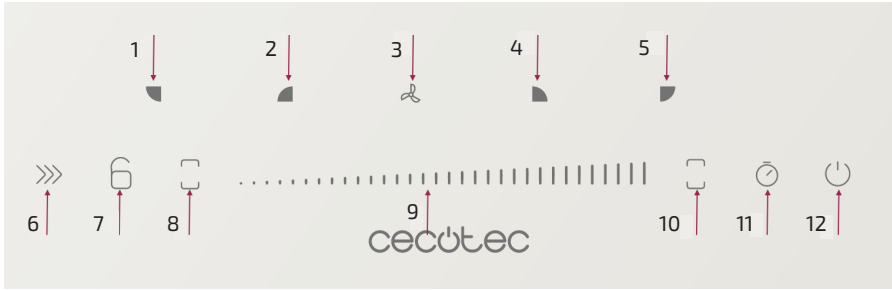


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

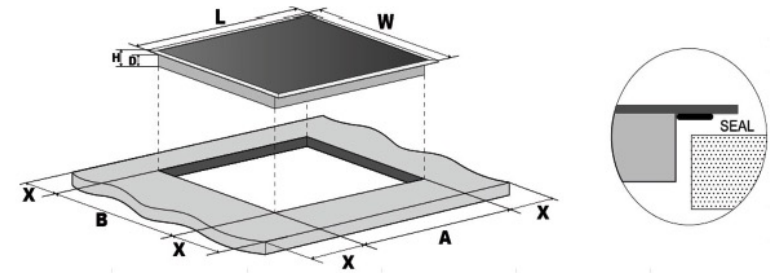


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

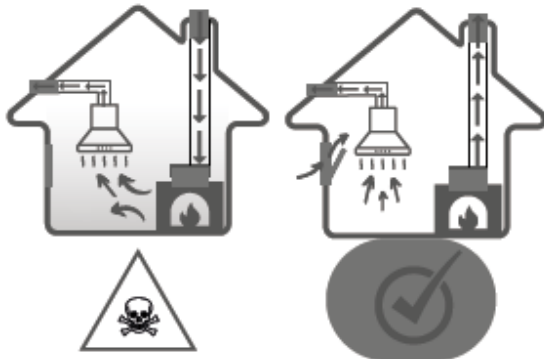


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

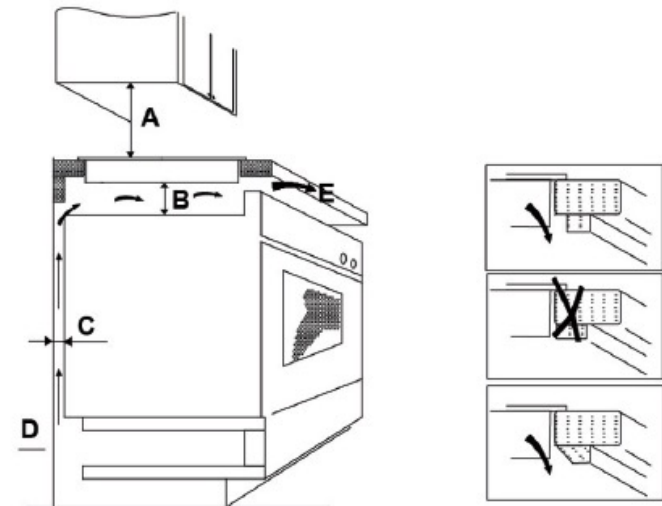


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

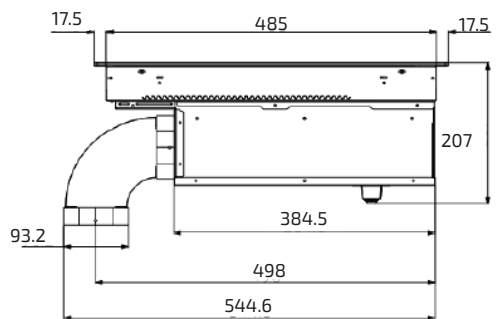
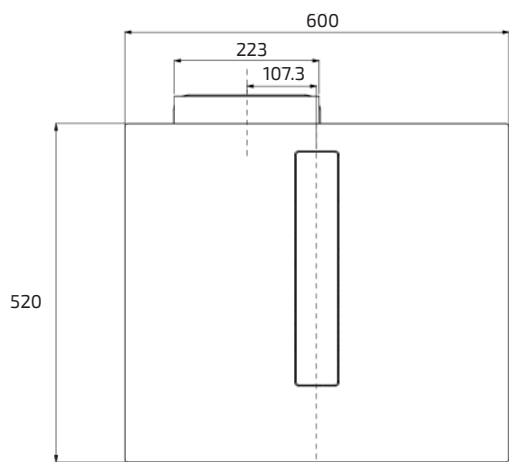
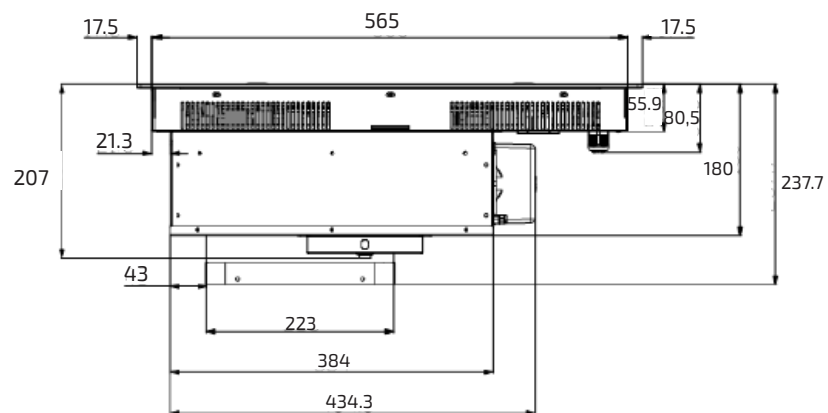


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

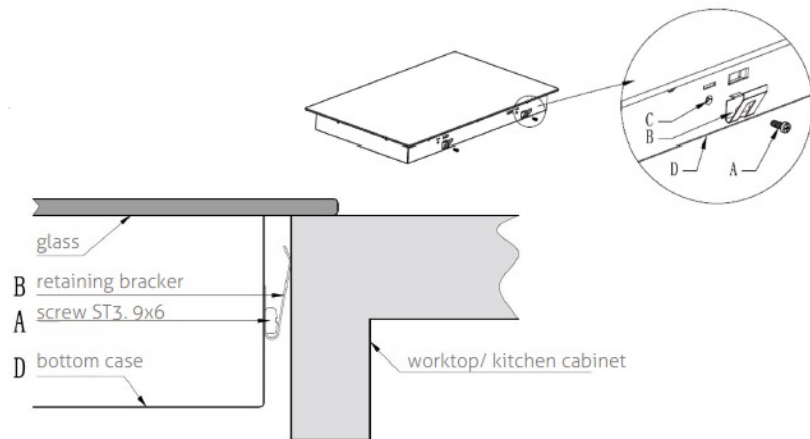


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

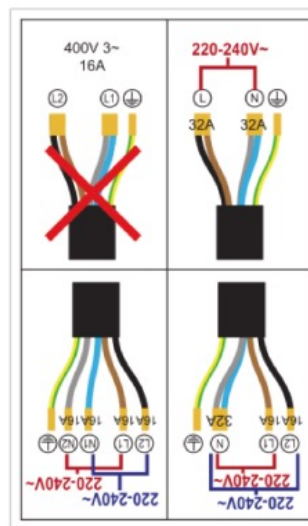


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

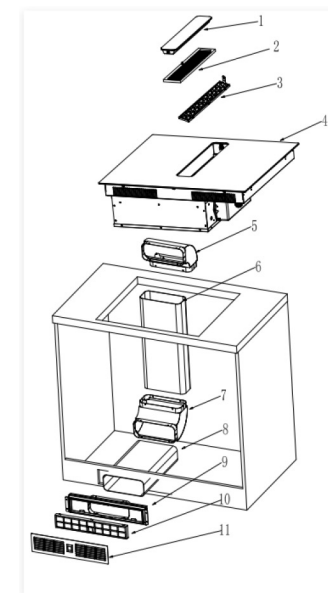


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

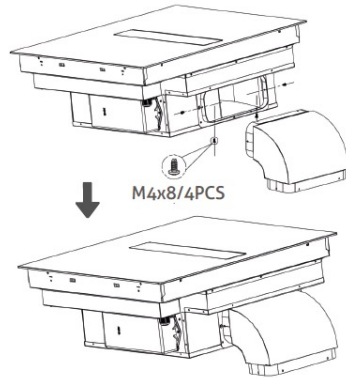


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

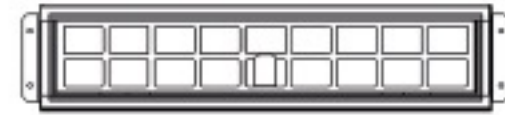


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

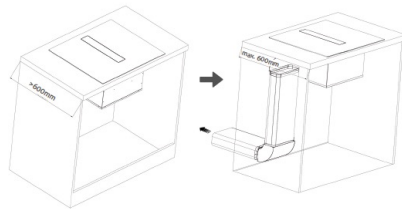
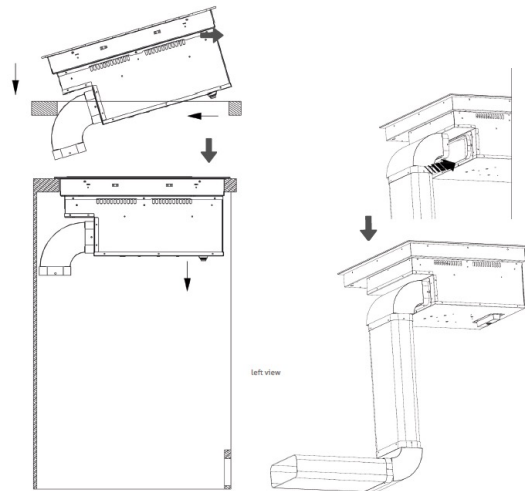


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

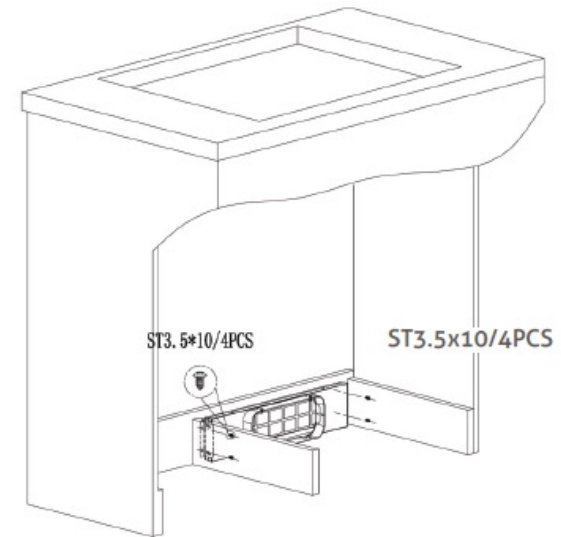


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14

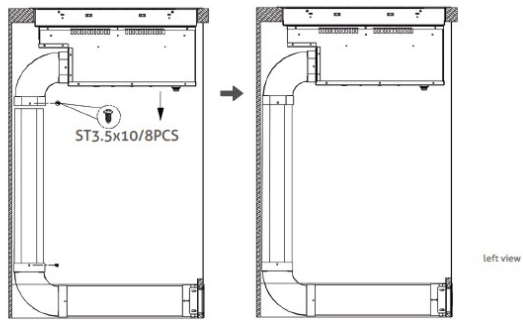
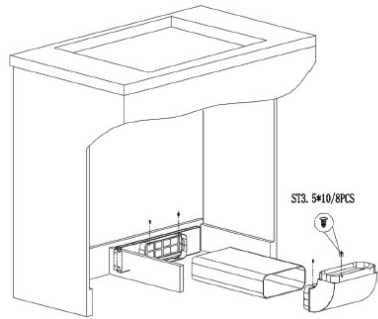


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

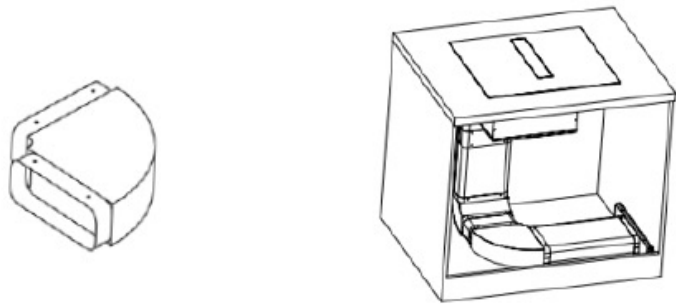


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

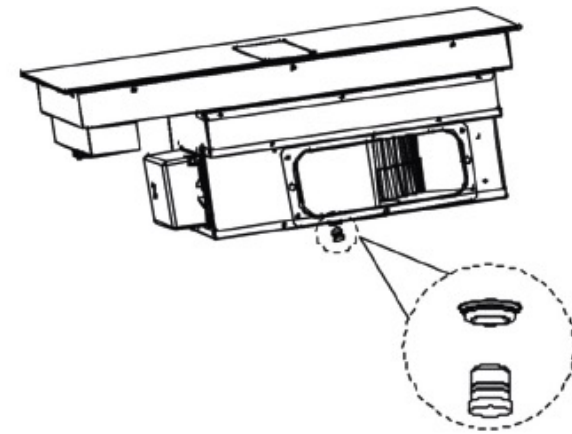


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

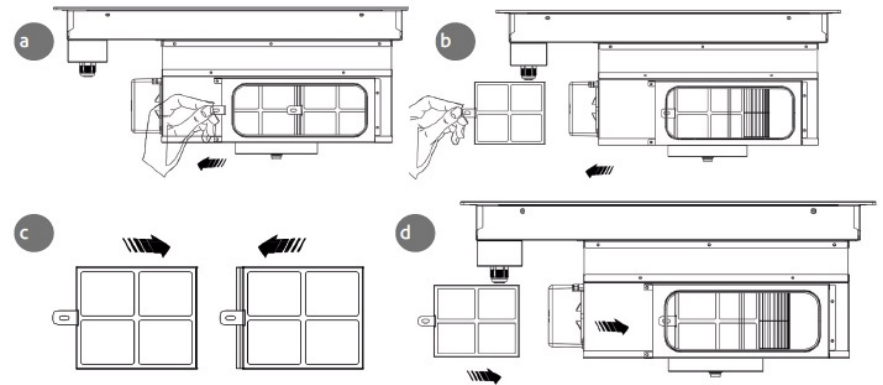


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 18

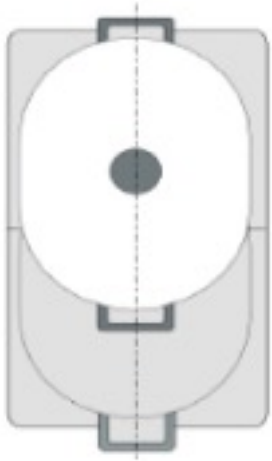


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 19

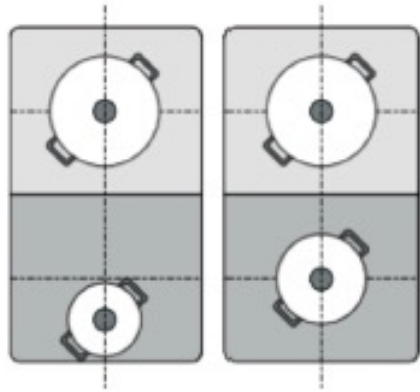


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 20

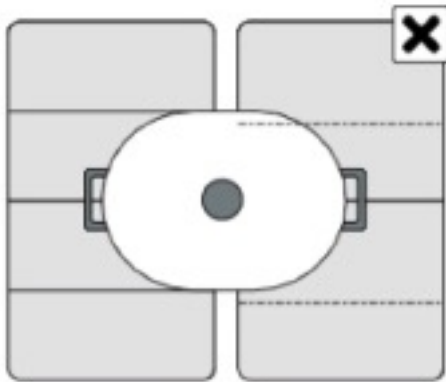


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 21

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain

